

—漁業士直伝— シャコのむき方

1



塩ゆでしたシャコ（オス）です。

2



ハサミ（工作用でも可）で頭を落とします。

3



両脚（両サイド）を殻ごと切り取ります。（勿体ながらず大胆に！）

4



尻尾は三角（Vの字）に切ると、あとからむき易いです。

5



脚の付け根も切っておくと（シャコに対してハサミを水平に）殻がきれいにむけます。

6



尻尾の方から殻をむきます。

7



きれいに殻がむけました。（頭からダシがでるので、お吸い物などいかが？）

このまま食べてもおいしいし、マヨネーズつけるとまたまたビールがすすみます。



◎シャコの天ぷらは絶品です。