

—漁業士直伝— ホッキのむき方

1



ヨコの間隙にナイフ（洋食ナイフでもよいです）を入れます。（※安全のため軍手をはめましょう！）

2



蝶番の左右についている貝柱を切り離すと貝殻が開きます。

3



貝殻から切り離します。

4



切り離した身は水洗いをします。

5



むき身をまな板に載せ、足（舌のような形）とひもと貝柱を包丁で切り離します。

6



身を半分に切り、黒い内臓を取りのぞき、流水でよく洗います。（砂がはいつているときがあります。）

7



貝ひもの黒い筋を包丁で削ぎ落とします。

お刺身で食べる時、サッと湯通しすると生臭さが取れます。



◎バター焼きは定番ですね！