

# — 漁業士直伝 — ホタテのむき方

1



貝殻の平らな方を下に手に持ちます。(※安全のため軍手をはめましょう！)

2



貝殻の間隙間にナイフを差し込み、小刻みに動かします。(洋食ナイフでOK)

3



貝殻と貝柱の繋がっている部分を切り離すと簡単に開きます。

4



開いたら、貝殻から貝柱を取り外します。

5



黒い部分はウロ(中腸腺)とって食べられませんので取り除きます。

6



貝柱から貝ひも(ミミ)を取ります。

7



貝柱と貝ひもに分けた状態です。



お刺身やバター焼きはもちろん美味しいですが、中華風にホタテのチリソース炒めもいけますよ！

ポイルしたホタテのミミを食べやすい長さに切り、刻んだ長ネギと鰹節を混ぜ醤油で味付けすると、ご飯が合う一品のできあがり！

