

# サクラマスの捌き方

1



厚田で捕れたマスです。6～7月頃に朝市で見られます。

2



ウロコを落としたら、エラから包丁を入れ、頭を切り離します。

3



尻ビシから包丁を入れ、腹部を開きます。

4



内臓を取り除きます。

5



生臭さを取るため、血合いを取り、水洗いします。

6



背骨の上側に沿って包丁を入れ、身を切り離します。

7



反対側の背骨と身を切り離して、三枚おろしの完成！  
切った面を下にすると切りやすくなります。



切身にして塩焼きは定番です♪  
お弁当に入れるのに、ちょうどいいサイズです！  
バターソテーもいいですね!!

生のマスはフライもおいしいですが、天ぷらにしてもおいしいですよ！

