

親ガニを食べてみよう! 丼編

① 甲羅を下にし、手で押さえながら、反対の手で、外子が付いている前掛け(フンドシ)を外します。



② 甲羅を手で持ちながら、反対の手で胴体を持ち、甲羅からはずします。



③ 甲羅、外子、胴体に分かります。



④ 甲羅についている親ガニの口を、指で押すようにして取り外します。



⑤ 胴体についている内子やかにみそを、スプーンなどを使って取り出します。



⑥ 口に付いている内子、みそも取り出し、外子についている内子も取ります。



⑦ 外子も、スプーンや箸を使い、白い筋にそってかきだします。



⑧ 胴体は半分に割り、食べられないエラは取り去ります。



◎脚の一番太い部分に包丁を入れ、切り離します。



⑩胴体の断面の余分な殻や脚などは、包丁で切り離します。



⑪包丁で切り込みを入れ、胴体を横半分の2等分にします。



⑫箸やフォークなどで、白い身をかきだします。



⑬脚は、関節をすりこぎで上から強く押し、回しながら押し出します。(胴体も同様にできます)



