

かにを茹でてみよう!～若松葉ガニ編～

①若松葉ガニを、タワシなどを使い、真水で綺麗に洗います。



②甲羅を下にして、腹部の前掛け（フンドシ）を外します。



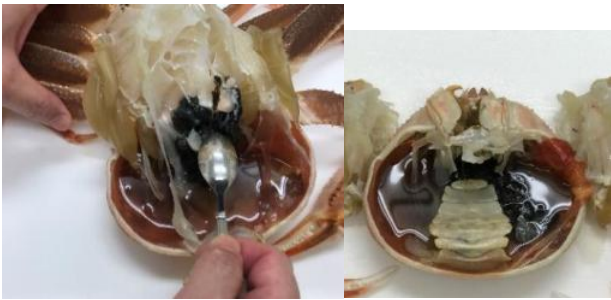
③中のミソがこぼれないように、手で甲羅を外します。



④脚を上を持ち上げ、折るようにして肩を外します。



⑤肩を外す時、カニミソが付いてきますが、スプーン等を使って甲羅に残します。（カニミソ料理に使います）



⑥肩についているエラを、手で取り除きます。



⑦カニが隠れるくらいのたっぷりの沸騰したお湯にカニを入れます。



⑧重し（なべぶた・皿など）をして、再沸騰するまで茹でます。



⑨再沸騰してから、
さらに5分程茹めます。



⑩茹で上がったら、
さっと水をかけます。



⑪美味しい若松葉ガニの出来上がり♪
(関節より少し中ほどで殻を割ると身が綺麗に取り出せます)



カニミソ（内臓）の調理

- ①松葉ガニに比べて身と同様にカニミソも水分が多い為、ザルなどで水分を除きます。
- ②コンロに焼き網を乗せ、甲羅ごとミソを火にかけます。
(甲羅以外にも小さなフライパンやお鍋でも代用可)
- ③お酒・みりんなど、お好みで味付けをします。
- ④スプーンで混ぜながら軽く煮詰めたらできあがりです。

松葉ガニに比べると、少し苦みがあるのが特徴ですが、アツアツのご飯に乗せて食べたり、お酒のおつまみとしてお召し上がりください♪

