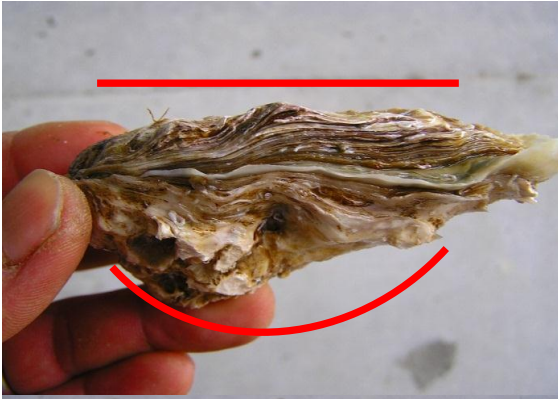
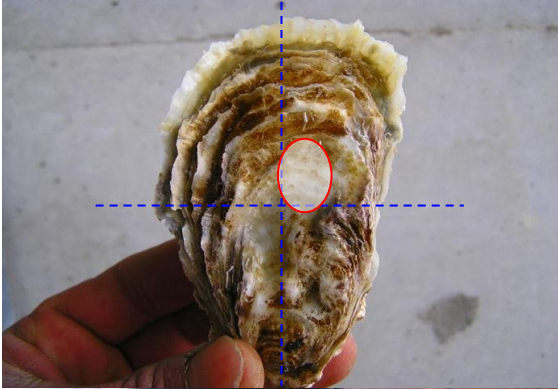


## 殻つき牡蠣の開け方



牡蠣を真横から見た写真です。平らな殻とふくらみのある殻があることがよくわかります。



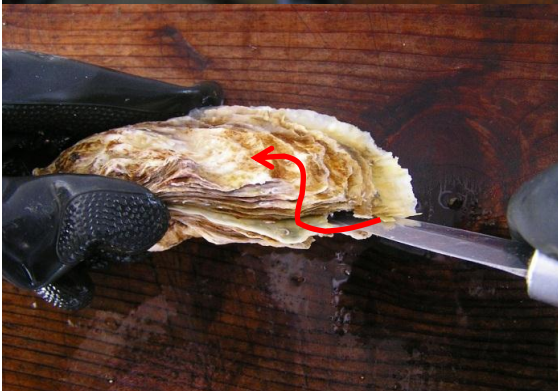
ふくらんでいる殻を下にして置き縦横の中心を結んだ部分の少し右上(赤く囲んだ部分)に貝柱があります。貝柱は平らな殻と膨らんだ殻の両側にくっついていています。



膨らんだ殻を下に置き右上の部分ペンチではさみ、折ります。



写真のように穴が開きます。(ナイフが入る程度の穴が開けばOKです。写真では解りやすいように大きめに開けています。)



ナイフを差し入れ、膨らんだ殻の内面に刃先を沿わせつつ、ナイフの先を左右に振りながら貝柱を切ります。



少しでも貝柱を傷つけると  
平らな殻が少し口を開けやすく  
なります。  
隙間から覗き込み、膨らんでいる  
殻にくっついている貝柱を確認  
します。



膨らんだ殻にくっ付いている  
貝柱を殻に刃先を沿わせながら  
そぐように切り離します。  
ナイフをあまり寝かせると  
身を傷つけてしまいます。



膨らんだ殻から貝柱を  
切り落としたり、平らな殻を  
取り外します。



ナイフの先で外套膜をめくり、  
平らな殻にくっついている部分が  
あります。  
それが貝柱です。



貝柱を切り落とします。

**畦地水産**

tel/fax 0597-32-2947

Email azechi3@zstv.ne.jp