

イカのさばき方



(甲冑&紋甲イカは別紙にあります)

- ① 目の上のあたりを指さし下に引き下げると接合部が丸見え
- ② 接合部を指先が届くところまで指先で胴のあたりをいく。
指
- ③ エンペラを指先でつまむ。
指
- ④ 筒を左手に持ち目の上の首のふりな所を持ちゆくり引っぱり出す。
筒
目上の部分に目玉を包み隠す
目玉の間に目玉を入り隙を包み隠す
- ⑤ 長い筒の腹の腹盤が付いたところを切り離す
- ⑥ 胴の付根に固いぐちばしが付いているのでこの部分を指でつまみ取る。目とくちばしを身取ったゲソを流水ですすぎ水気を拭き取る
- ⑦ エンペラ(頭)を真ん中のあたりに指を入れ筒との接合部を少しはがしそのまま槍の先の方まで引きはがす。
- ⑧ エンペラをつまんで胸下の方へ引きはがす。その時薄皮も一緒に引き取る。
- ⑨ 胴の表面に残っている薄皮を引っぱりはがす。
- ⑩ 胴の中に少しいく部分の所に軟骨があり指を入れ軟骨の先を引っこす。
- ⑪ エンペラの裏の長さを測りこの部分を切り取る
- ⑫ 軟骨の付いた部分に包丁を入り切り開く!