

魚のおろし方

～鯛～



『鯛』は味・姿・形・色の良さから「めでたい」にかけて祝事に欠かせない魚とされてきました。

また、愛媛県魚の『マダイ』は全国でもトップクラスの生産量で、鯛を使った郷土料理も多くあります。



1 尾から頭に向かってうろこを落とす
(袋などで囲いをすると、うろこの飛び散りを防げます)



2 取り残しが無いよう、うろこを落とす



3 腹に切り目を入れ、開く



4 内臓を出し、エラと頭を切り離す



5 内臓とエラを除く



6 血のかたまり等が残らないよう丁寧に洗う



7 エラの後ろから頭に向かって包丁を入れながら、頭を切る



8 背びれの上から包丁を入れ骨にそって切っていく



9 中骨に当たるまで骨にそって切っていく



10 骨と身が外れやすくなるよう尾の部分に切り込みを入れる



11 尾の切り込みから腹側にそって包丁を入れる



12 身を持ち上げながら、中骨と身を切り離す



13

ゆっくりと切り離す



14

離れたら二枚おろしのできあがり



15

腹骨を軽く手で押さえながら
腹骨部分をそぎとる



16

そぎとった腹骨部分は
アラ汁等へ使用する



17

尾の部分から包丁を入れ
身と皮の間に切り込みを入れる



18

皮を引っ張りながらはぎとる



19

内臓

身

腹身(骨つれ)



20

汁用アラの作り方

3枚おろしの中骨

頭部



21

中骨は包丁の刃元を使い
叩きつけながら切る



22

口先から包丁を入れ、頭を半分にする



23

頭とカマを切り離し、エラを除く



24

アラ(汁用)の出来上り

鯛を使った松山市の郷土料理には
こういったものがあります。

おいしいよ!!

鯛そうめん



鯛めし

