

さざえのさばき方



⑤ 殻から貝柱を剥がしたら、
内臓から尻尾(生殖腺)までを
取り出せます。



⑥ ⑤身の中にある口(赤い部分)
を包丁の先で切り取ります。
⑦ 蓋と身の間に
包丁を入れ切り離します。



⑦ ⑤内臓と貝柱を切り離します。
⑧ 内臓の渦巻き部分の
下から先(白色か緑色)生殖腺
を、切り離します。



⑧ 生食できる部分の写真です。



① 蓋と殻の白い部分の間に
貝開けナイフや
マイナスドライバー等を刺しこんで、
時計と反対の方向に
殻に沿って回します。



② 《ポイント》
上から下の付け根にかけて
殻にそって、
ぐるんと回すように。



③ 蓋がついた身を、
指で取り出します。



④ 殻の白い部分の裏側に
右手の人差し指を回して、
殻についている貝柱を
剥がします。

