

牡蠣殻の開け方

難しそうに思うかもしれませんが、ポイントを押さえれば、牡蠣殻は誰にでも簡単に開けられます。軍手とカキナイフを準備して、試してみてください。



1. 牡蠣を左手で持つ

牡蠣を、蝶番の部分が手前になるように、左手で持ちます。



2. 牡蠣殻は平たい方が上

牡蠣殻には、平たいフタと丸いフネがあります。塩水や牡蠣のエキスがこぼれてしまわないよう、フネを下にして持ちます。



3. 貝柱の位置を理解する

牡蠣には当然貝柱がありますが、そこを切れば牡蠣殻が開くので、まずは位置を理解しましょう。持ってみて2時の方向に貝柱があります（左の写真では8時の方向に見えています）。



4. カキナイフを殻の間にこじ入れる

カキナイフを右手に持ち、牡蠣殻の12時～1時の方向にこじ入れます。カキナイフの先は刃が斜めになっているので、殻の僅かなスキマを狙って入れましょう。



5. カキナイフで貝柱を切る

カキナイフが隙間に入ったら、フタの裏に刃を添わせるようにして牡蠣の右側を切ると、2時方向の貝柱がフタから離れます。その後は、カキナイフの厚みを利用して、更に手前にナイフを持ってきます。



6. フタを右手で開ける

残る関門は、蝶番だけです。蝶番は相当に固いので、カキナイフで無理に開けると、牡蠣殻の破片だらけになります。カキナイフが楔（くさび）になって牡蠣殻が1cm程開いたら、12時方向に右手の指を入れて上に開けると、比較的楽にフタがとれます。