

ホタテの殻の開け方と調理法

ポイントを押さえれば、ホタテの殻は、誰にでも簡単に開けられます。
ご家庭にある洋食用ナイフを準備して、やってみてください！



1. 平たい殻を上を持つ

ホタテの殻は、同じ形ではありません。ひとつは平らで、もうひとつは丸みを帯びています。最初に、平らな方を上持ちます。



2. ナイフを差し込む

蝶番の両脇に、ちょうどナイフが入りそうな隙間が空いていますから、そこから洋食用ナイフを差し込みます。



3. 貝柱を切る

上の平らな貝殻内面にそって小刻みにナイフを動かし、真ん中あたりにある貝柱を切り離します。
すると、ビックリするほど簡単に、貝殻がはずれます。



4. 下の殻からも貝柱をはずす

蝶番を外して、今度は丸みを帯びている下の殻から、同様に貝柱を切って外します。美味しそうな身が、姿を現しました！



5. ウロを取り除く

黒い部分はウロという中腸線で、食べることができませんので、取り除きます。貝柱とヒモ(ミミ)は、水でよく洗います。



6. さあ、いよいよ調理です

刺身にする際、貝ヒモのヌメリが気になるなら、塩もみして水洗いするか、湯通しすることで取れます。
刺身以外にも、焼いたり煮たり、是非いろいろお楽しみください！