



さばくのはマアジ

1 ゼイゴを取る

アジの尾のつけ根には、「ゼイゴ」と呼ばれるかたいうろこがあります。これは、大きな魚に後ろから襲われたときに身を守るための武器。そのゼイゴを、包丁を寝かせて薄くそぎ取ります。



2 うろこを取る

うろこはアジの体を守るよろいのようなもの。食べるときは、かたくて食感が悪いので、取っていきます。包丁で、尾から頭に向かって軽くこすります。



3 頭を切り落とす

エラの後ろ、胸びれのつけ根あたりに包丁を当て、頭を切り落とします。



すごく切れる
包丁なんだね

アジをすしにする

マアジが、すし職人の手で、すしネタへと変わっていきます。いっしょに見ていきましょう。

魚がすしになるまで ②