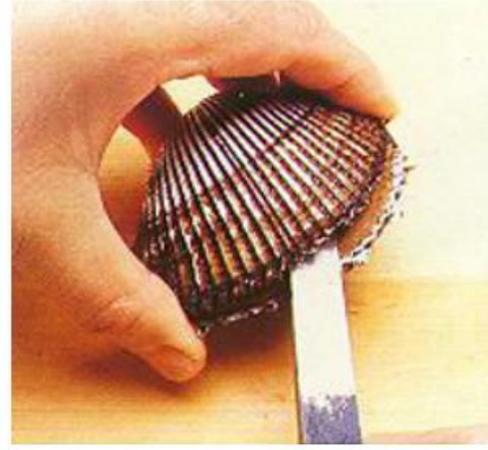


1 貝殻のちょづがいを包丁で切る。



2 貝殻の間にナイフをさし込んで左右に動かし、貝柱を切り離して1枚の殻を開く。



3 もう1枚も2と同じようにして貝柱を切り離す。



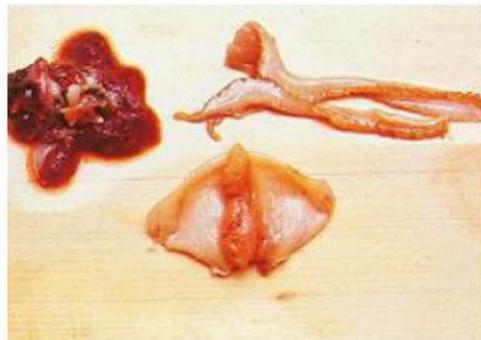
4 まわりについているひもと、貝柱を切り離す。



5 玉状の、身厚の方から包丁を入れて、厚みを半分に切る。



6 包丁を斜めにねかせて、中褐色のわたをそぎ取る。



7 できあがり。身に塩をふって、ザルをかぶせ、ふり動かして水洗いし、ぬめりを取る。出来るだけ手を触れるのを少なくして新鮮さを保つ。