



1 背の中央部に縦に包丁を入れる。(背の方から切ると、包丁が軟骨に当たるので身が切れなくて良い。)



2 甲羅に似た軟骨を取る。



3 左手で身を押さえ、右手で脚を持って胴からはずす。



4 身と皮の間に指を入れる。



5 皮をはがす。



6 端を切る。



7 水できれいに洗った後、ふきんでいねいにふく。



8 内臓と脚を切り離す。



9 目の上に包丁を入れる。



10 身を曲げながら目玉を取り出す。



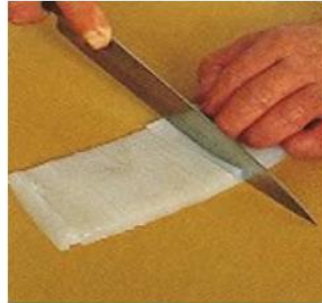
11 くちばしのところに包丁を入れる。



12 くちばしを取り出す。



13 刺身にするときは、イカの大きさに合わせて2〜3つに切る。



14 細長く切る。



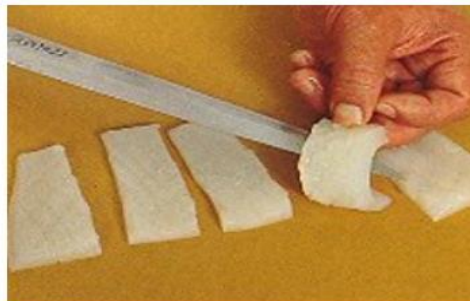
15 醤油がよくつくように斜めに薄く包丁を入れておいてもよい。



16 松笠焼きの場合、表に軽く縦目の包丁を入れる。



17 斜めに軽く包丁目を入れる。



18 3〜4cm幅に切る。