



**1** 殻の汚れをよくたわしで洗い、殻ごと塩水でていねいに洗ってから、貝殻割りかテーブル用ナイフを写真のようにさし込む。



**2** ぐっと力を入れ上の殻を持ち上げる。



**3** 殻をはずしたところ。身と殻の間に貝割り(又はナイフ)を入れて身をえぐり取る。カキはへりの黒みが鮮やかで身の色が白か青っぽい白色をしているものが新鮮。



**4** カキのぬめりは、大根おろしで取る。ボウルにカキと大根おろしを入れ、手で回すようにして洗う。



**5** 次にザルに移し、水の中でふり洗い、そのあとよく水切りをする。