

74. 鮭の一本料理(その1)

魚のおろし方

庄内地方

- よく切れる魚用包丁を準備する。

ウロコがあれば最初にとる。よく洗った鮭を、頭を左手に、腹を手前にしてまな板の上に置く。包丁で尾の方から順次、ウロコを取り、裏返して同じように、ウロコを取る。

前の位置に魚を直し、頭を左手でしっかり押さえ、エラ下から胸ビレの下の斜めに包丁を入れて、頭を切り落とす。

頭のあった方を右にし、腹の真中から肛門まで切れ目を入れて腹を割り、包丁の先で臓物をかき出す。

きれいに水洗いする。

背骨にそってついている血も、きれいにふき取る。

包丁をねかせて、腹の方から背骨のあたりまで切り入れ、静かに尾の所まで切り下げる。

鮭の向きを換えて、同じ要領で脊骨まで切り込む。

尾の方から中骨にそって包丁を入れ、骨と身を離す。

以上で**二枚おろし**が出来る。

裏返して背、腹の順で切り込みを入れる。

中骨にそって、頭の方から包丁を入れ、骨と身を離す。

上身2枚と中骨1枚に分かれ、**三枚おろし**が出来る。

上身の腹の所についている腹骨にそって斜めに包丁を入れ、腹骨も取ってしまう。

ポイント

- 切れる包丁を使う事。包丁は手先だけ動かさず腕全体を使って切る。魚をおろす場合、包丁の背に人差し指を当てておろす。
- 手の触れる回数が多い程、魚の肉質を柔らかくし、身崩れをおこしやすくなり、味もおちるため、手早く

処理する事。

応用

- この魚のおろし方は、ほとんどの魚のごく普通のおろし方である。

- 魚の切り方は他に
五枚おろし----- ひらめ、かれい等を身四枚、骨一枚におろす。

背開き----- 魚を背の方から開く事。時には中骨を取り除く事もある。

腹開き----- 腹から開く。

背越し----- 鮎、鮒、小鰻等、丸のまま薄く切る事。酢の物に使う。

筒切り----- 用途により薄く、あるいは厚く、小口から筒形に切る。

(酒田市)

阿部 政子