

おし 教えてやいちゃん!



★今日釣れたアジをフライにしたい★

用意するもの・包丁 (小さい包丁でいいよ)・まな板・キッチンペーパー

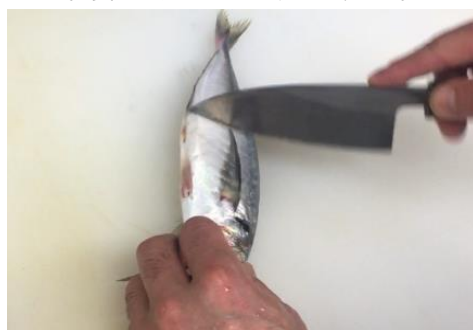
①今日釣れたアジを水でよく洗おう!



この後、包丁を使っていくから、
おとなの人と一緒にやろうね

②ウロコを取ってみよう!

しっぽから頭に向けて上下に包丁を使ってそいでいこう。裏面も同じようにやってみよう。



③頭を切ってみよう!

中骨が固いから自分の指に気を付けて頭を包丁で落とす。



④内臓をとる！

お腹側から内臓やはらわたを取るために、お腹側を切ろう。



⑤水で内臓やはらわたをよく取る！

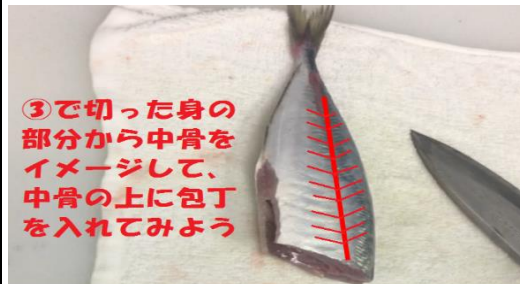


⑥ゼイゴをとる！

キッチンペーパーやタオルでよく水気を切ったら、両側のゼイゴをそぎ落とす。



⑦^{せびら}背開きをしてみよう！ ★ポイント★^{ほうちょう}包丁を入れる前に^い前に^{まえ}中骨の場所をよく見て、^{なかほね}骨の^{ぼしよ}上を^み狙って^{ほね}包丁を入れよう。



③で切った身の部分から中骨をイメージして、中骨の上に包丁を入れてみよう



⑦^{なかほね}中骨を取る！ ^と包丁が^{ほうちょう}中骨の上にくるように、^{なかほね}包丁を入れる。

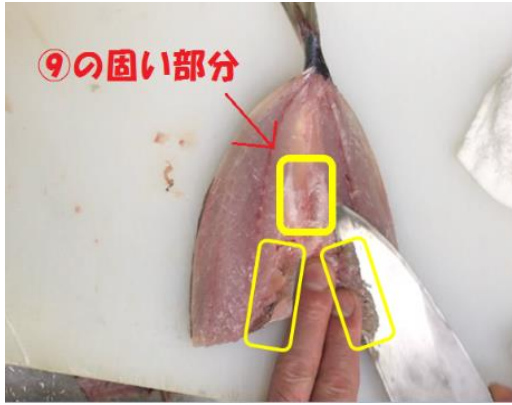


骨の上をイメージ



⑧腹骨を取る！

両側に腹骨があるから包丁を使ってそぎ落とす。反対側も同じようにそぎ落とす。



⑨固い所が残っているから取る。折り曲げて固いところを切る。



これで天ぷらやフライの準備完了！よくできました！



いがい かんたん
意外と簡単だよ！



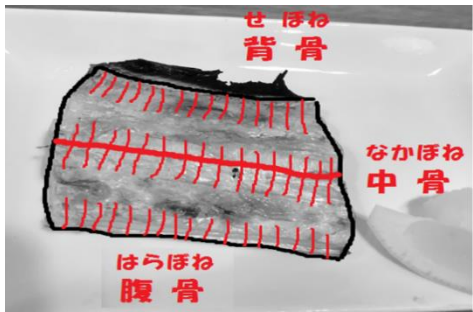
おし 教えてやいちゃん！

★タチウオの^{ほね}骨を何とかしたい！★

^{ようい}用意するもの ・おはし ・あきらめない^{きもち}気持ち

①タチウオの^{ほね}骨をイメージする！

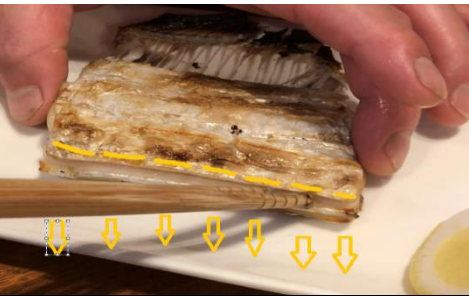
お^{みせ}店やお^{うち}家でよく^き切り身で^みでてくるよね！^{せなか}背中には^{せほね}背骨、^{なか}お腹には^{はらほね}腹骨、そして^ま真ん中には^{なかほね}中骨があるんだ。



②^{せなか}背中の^{ほね}骨を取る！ おはしをつか^{つか}って外^{そとがわ}側^むに向けて^{ほね}骨をとってみよう。

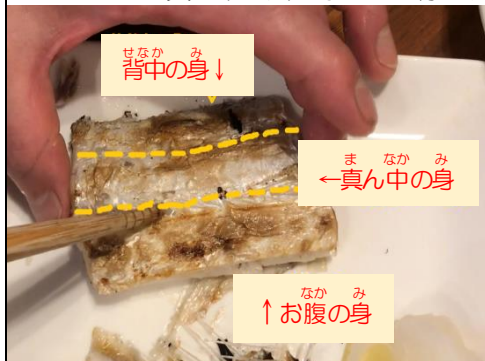


③^{なか}お腹の^{ほね}骨を取る！ おはしをつか^{つか}って外^{そとがわ}側^むに向けて^{ほね}骨をとってみよう。



④背中の身とお腹の身を分ける！②と③で残った身を両方とも外側に切り離そう。

★ポイント★真ん中に残らなかった骨は切り離れた身に残っている可能性があるよ！



⑤真ん中の中骨を取る！中骨をそいで身だけ取り出そう。



⑥さあ、めしあがれ！魚をきれいに食べると骨だけ残るね！



きれいに食べれたかな？

おともだちにも教えてあげよう！