



さかな しょうず かた おし 魚のうろこの上手なとり方を教えて

スプーンを使うと簡単にとれる

あなたは、さかながすきですか。さかなはほねがあつて、たべにくいといつて、さかなを買わない人もいます。また、ちようり調理がめんどうくさいので、一ぴきまるごと買わずに、切り身になっているのをかう人もいますね。

魚をおろすまえには、うろこをとつておくひつよう必要があります。うろこをほうちよう包丁でとるのは、ふつうの人には、むずかしいかもしれません。そこで、さかなりようり料理になれていない人でも、簡単にできるうろこのとりかたを、しょうかい紹介しましょう。

それは、スプーンを使うほうほう方法です。

スプーンで、うろこをぎやくめ逆目からこそぐようにするのです。そうすると、きれいにうろこがとれ、しかも手を切るようなことがありません。

うろこ引きを使う法もある

さかなのうろこを取り除くためのきぐ器具に、「うろこ引き」というのがあります。これは、しんちゆうでできたは歯に、木のえがついたものです。これをつかえば、あんぜん安全に、こうりつ効率よくうろこをひくことができます。「こけ引き」ともいいます。(監修・青木 国夫)

