

## キス、ハゼ、小型のアジなど小物をさばく

### 1 はじめに

キス、ハゼ、小型のアジなどは、次のようにさばいています。

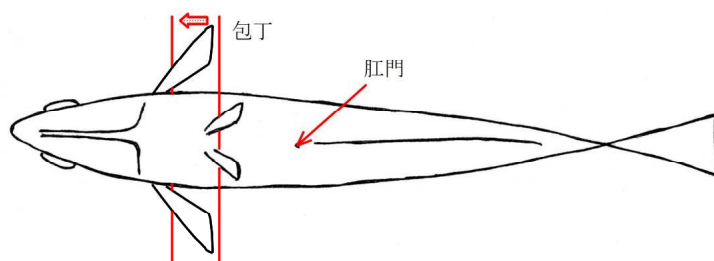
### 2 小型の魚のさばき方

#### ① ウロコを落とす。

ウロコ落とし、または、包丁の背を使って、尾から頭に向けてこする。  
水洗いをしてウロコを流す。

#### ② 頭を落とす。

魚を裏返す。腹ビレから胸ビレにかけて包丁を入れて頭を落とす。頭には腹ビレと胸ビレがついている。頭を引っ張ると内臓が抜けてくる。



#### ③ 肛門から包丁を入れて、腹をさく。

#### ④ 内臓があったところをきれいにする。

残った内臓を包丁でかき出す。

背骨の下側は、歯ブラシ、または、スプーンを使ってきれいにする。

最後に軽く水洗いする。

#### ⑤ 塩焼き、煮付け、唐揚げなら、このままでよい。

#### ⑥ キス、ハゼなどを天ぷらにするなら、松葉おろしにする。

アジなどフライにするなら、大名おろしにする。

アジは食べ方によっては、内臓をきれいにした後、ぜいごを取る。

### 3 おわりに

キスの天ぷらの場合、「②頭を落とす」の後、背開きにすると、形のよい天ぷらができます。私の場合、たくさんのキスをさばくことが多いので、松葉おろしにしています。松葉おろしにすれば、皮を引いて刺身にできます。