メヒカリの干物の作り方

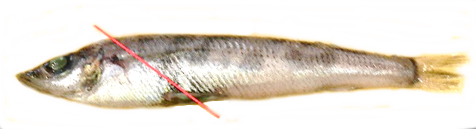
＜資料③＞

①　魚を利き手と反対側に頭がくるように，まな板の上にのせる。

②　うろこを落とす。

③　頭と一緒に，胸びれと腹びれを切り落とす（赤線部分）。





④腹を切り，内臓を取り出し，流水で洗い流す。



⑤腹から背骨の下を沿うように包丁を入れて身を開く。





⑥開いた魚を３％の食塩水に３０分程度浸けておく。



⑦魚を塩水から取り出し，キッチンペーパーで水分をふき取る。



⑧魚の目を下にして，重ならないように並べ、直射日光が当たらない風通しのよい場所で、４～５時間

程度干す。