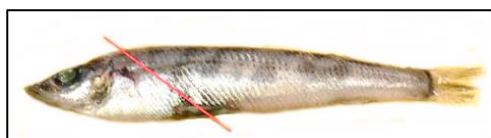


① 魚を利き手と反対側に頭がくるように、まな板の上に乗せる。

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。

