

# ホタテガイの剥き方



1. ホタテガイは茶褐色の殻を上(海)、黄白色の殻を下(地面)にして生活します。



5. 中腸線(ウロ)を潰さないように下から持ち上げます。



2. 黄白色の殻を下して、ちょうつがいの右下の隙間に貝剥きヘラを入れます。



6. 反時計回り方向にウロや外套膜を貝柱からはずします。



3. 殻に沿うように殻剥きヘラを差し込み、殻と貝柱を分離します。



7. 殻剥きヘラで貝柱をはずします。



4. 貝柱がはずれたら、茶褐色の殻を下に持ち替え、殻をはずします。



8. 塩水(3%程度)で貝殻を洗浄します。