



毛がにの食べ方～テキスト編～

オホーツク枝幸は毛がにの水揚げ日本一！！

流氷が運んでくるプランクトンをたっぷり食べてまるまると成長した毛がには、何と言っても味が濃い！

旨みをぎゅ～っと蓄え、甘～い蟹肉と濃厚なかにミソが絶品！

もちろんお好きな食べ方で食べるのが一番美味しいですが、食卓に並べてみんなで囲んで食べやすい、おススメ解体方法をご紹介します！



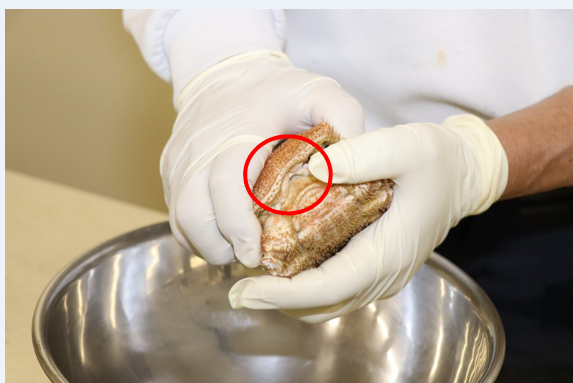
解体して身を取りだす準備をする

【1】左右の脚とツメを、付け根からハサミで切ります



【2】後ろのほうから隙間に指を入れて、手前に甲羅をおこして胴体からはずします

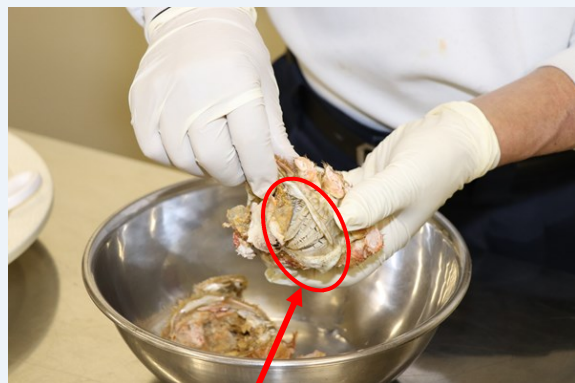
⊗ 茹でたてのときは大事なカニミソが流れ落ちてしまうので注意！！



【3】胴体の下のほうにある三角の部分(通称:ふんどし)は食べられないので、取り除きます



【4】胴体の左右についているハイと口は食べられないので、取り除きます



ハイ(灰色のひだ)



【5】胴体の部分を下に曲げて折り、2分割します

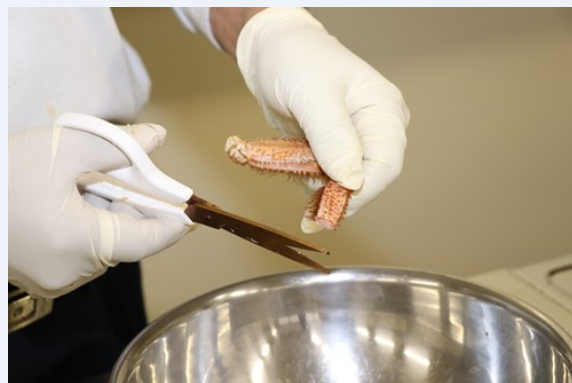


【6】胴体についているミソを甲羅に入れます

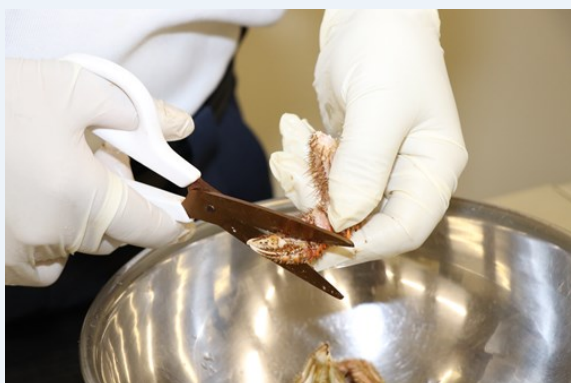
🍴 スプーンでは綺麗に取りきれない部分があるので、すすって食べてしまいましょう！



【7】脚は、関節から先の方を切り落とします



【8】ツメは、はさみの下の部分から切り落とします



身を取り出す前の下準備はこれでOKです！



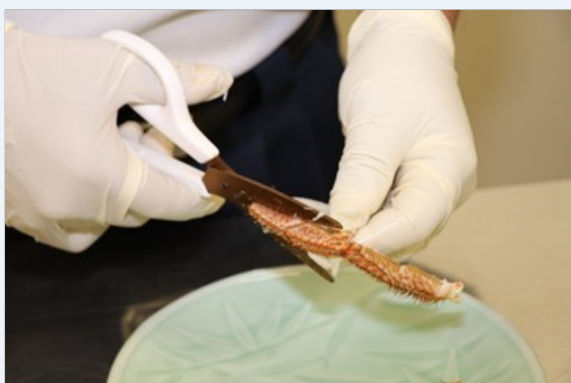
脚を切る



【1】脚の太い部分を横にして、中心から半分に切ります



【2】細い部分とツメの部分も同様に、横にして中心から半分に切ります。



脚とツメを全部切りました！



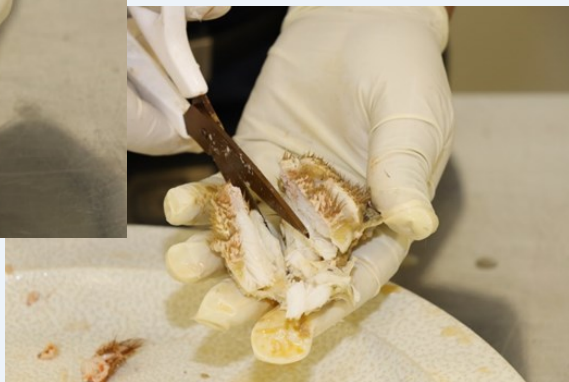
脚

の付け根(ダキ)を切る

【1】ダキの、殻が飛び出ている部分をハサミで切り落とします



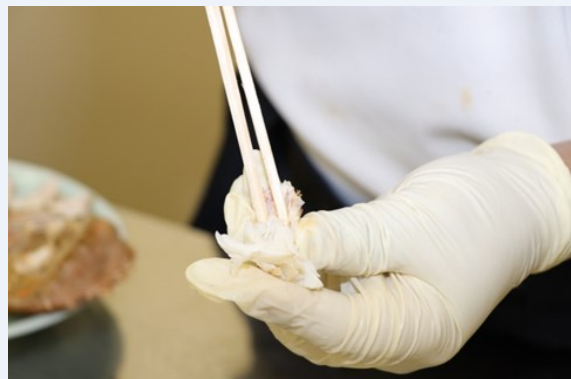
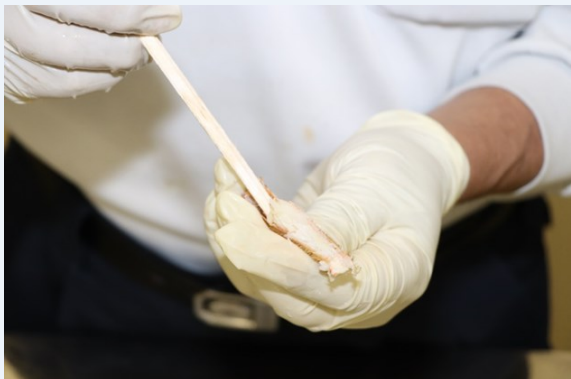
【2】ダキの部分は、それぞれ真ん中から半分に切ることで身がとれやすい状態になります



食べる準備ができました！



◎ 各部位の身は、箸などを使って押し出すように取ります



◎ ミソを食べるときは、殻や皮が入っていることがありますので気をつけてください



今回ご紹介した食べ方は、あくまで一例です。
かじりついて食べる、剥きながら食べるなど、
お好きな食べ方でオホーツク枝幸の毛がにを
美味しく召し上がってくださいね♪

