

～ハモの骨切り手順～

宇佐市 林業水産課 水産係

① 金たわしなどで表面のヌメリを取る。



② 頭と尻尾を切り落とす。



③ 腹を開き内臓・血合いを取り出す。



④ 内臓を取り出した後、身をきれいに洗う。



⑤ 背中の方に包丁を入れ2枚に切り分ける。



⑥ 背骨を取り除く。



⑦ 背びれを取り除く。



⑧ 約1mm間隔で切れ目を入れる。



～ 完成 ～



※柳刃包丁で皮のすれすれまで