

ヤリイカをさばいてみた！



<やってみた理由>

父と母といちばに行ったときに、自分でなにか料理を試してみたくて魚屋さんで「ヤリイカ」を買いました。

<ヤリイカについて>

ヤリイカを漢字で書くと「槍烏賊」。細くとがった形が、やりの「ほ」に似ているからといわれています。

味はあまくて、いためてもやわらかかったです。年に2回とれます。まず1月～3月の冬から春にかけてです。この時期のヤリイカは、はんしょく期のためメスは子持ちのものもいます。

夏から初秋にかけては、小ぶりなヤリイカがとれます。小さいサイズのヤリイカは、そのまま煮て食べたりするそうです。

<さばいてみる>

魚屋さんで買ったイカは全部で6はい！
ぜんぶさばいてみました。

- 1 どうたいの中に指をいれて、すみぶくろをつぶさないように、足をひきだす
- 2 えんぺらという部分をつかんで、どうたいの皮をむく
- 3 どうたいから、なんこつを取り出す
- 4 最初にとりだした足の部分から、ないぞうを切り

取る

- 5 イカの口と、めだまをとりだして、イカのうでを
食べやすく切る（ゲソという）
- 6 どうたいも食べやすく切る

<たべかた>

おさしみと、しょうゆいためにして食べました。

<かんそう>

すみぶくろが途中でやぶけて、まないたや手が真っ黒になって大変だった。

めだまがとれて少しこわかった。

なんこつはけっこう長くてちょっとやわらかかった。

みんなに食べてもらって、おいしいと言ってくれてうれしかった。

ぼくはしょうゆいためが一番おいしいとおもう。