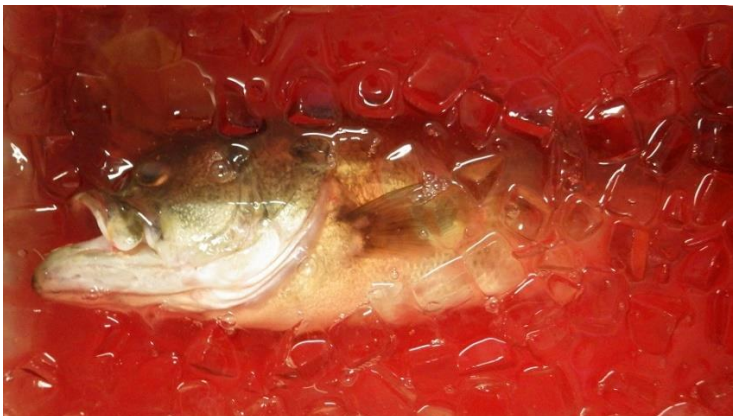


オオクチバス（ブラックバス）の釣った後の下処理方法



①血抜きのため、鰓の根元を切ります



②氷水に入れ、冷やして持ち帰ります

※オオクチバスは特定外来生物に指定されているため、生きたまま持ち運ぶことは禁止されています。必ず、釣ったその場で締めてから持ち帰ってください



③背鰭に鋭い棘があるため、事前に切り落とします

※必要なければ、全ての鰭を切り落とした方が作業上、安全です



④鱗を包丁の背や鱗落として取ります



⑤頭を落とし、内臓を取り除きます

※頭をあら汁などに利用する場合は、内臓のみを取り除き、次の作業に移ります



⑥腹の中に残った腎臓や血合いを取ります

※ゴムで束ねた爪楊枝でこするときれいに取れます



⑦塩をたっぷりと手に取り、表面や腹の中を塩でこすり、洗い流す作業を2～3回行い、ぬめりが取れたら下処理は完了です

※長期保存するときは、キッチンペーパーとサランラップで包み、冷凍してください