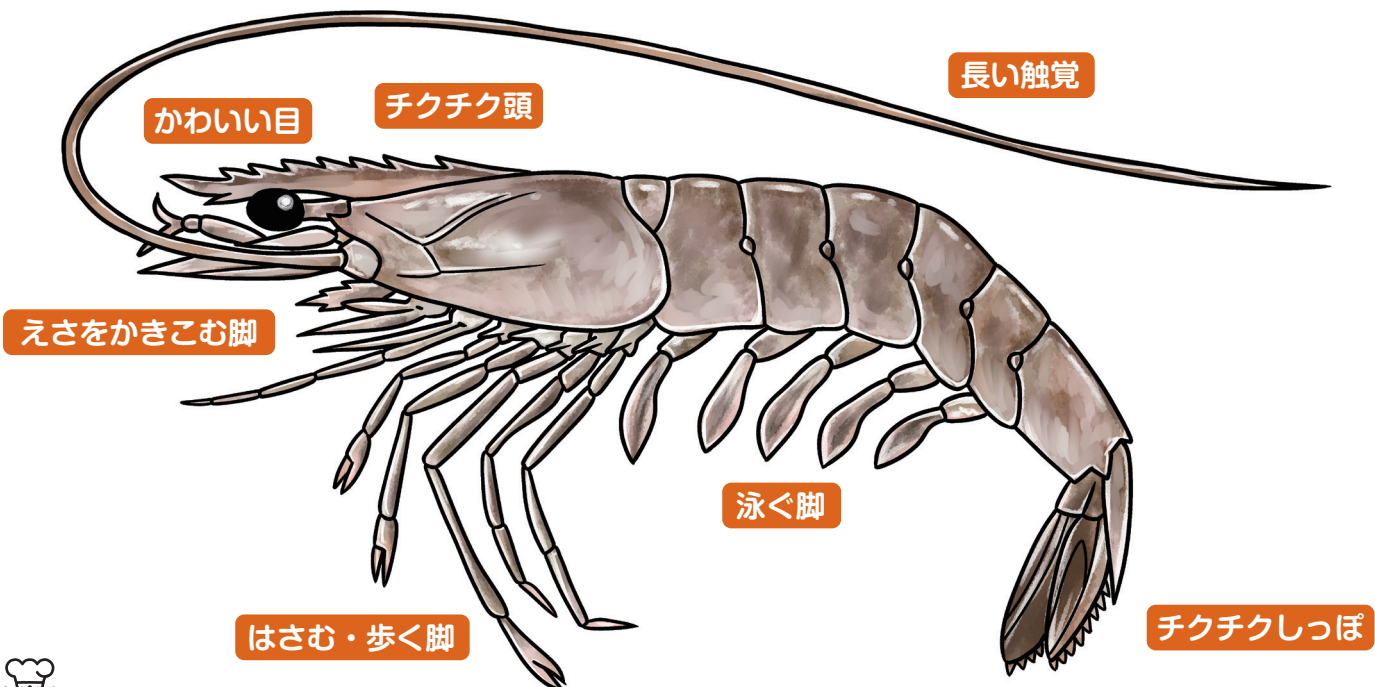


エブリデイ
エブリデイ!



えびを解剖してみよう

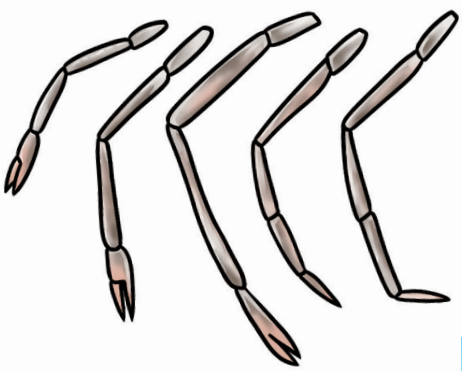
外側を観察して形を確認 (スケッチもいいね)!



えびの脚は全部で26本! 並べてちがいを比べてみよう



えさをかきこむ脚 (左右6本)



はさむ・歩く脚 (左右10本)



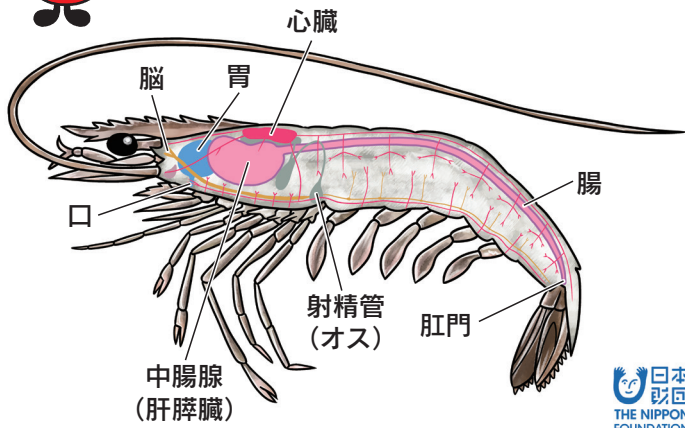
泳ぐ脚 (左右10本)

バナメイエビ
(泳ぐえび/浅い海のえび)

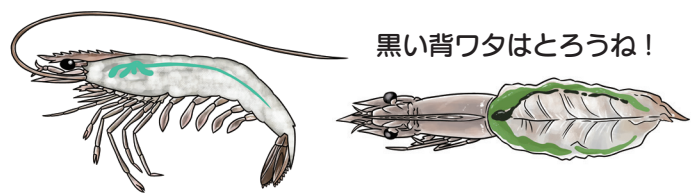
身質がやわらかく、甘みが強い。どんな料理にも合い、養殖がさかん。



えびの体の中は、こうなっている!



メスは卵をかかえていることも



卵巣 (メス)

卵 (メス)



えびのさばき方<決定版!>

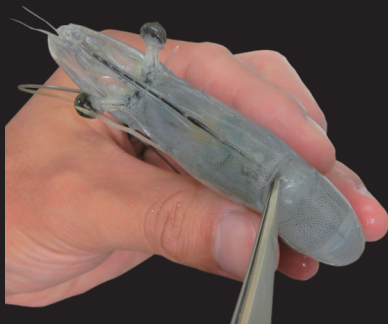


一般社団法人

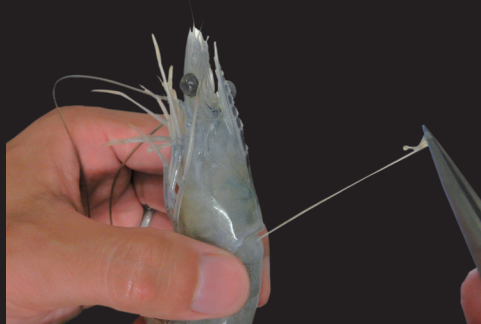
日本海老協会

JAPAN SHRIMP ASSOCIATION

ピンセットを使うと、すみずみまでえびを楽しめます!



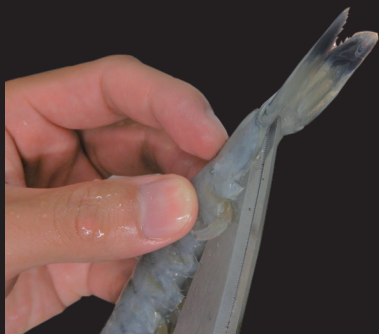
①背ワタ(黒いすじ)をとる。頭と背の境目にピンセットをグサリ!



②ピンセットで背ワタをつかむ。頭のほうにひっぱれ! シッポ側だと切れちゃうよ



③胃袋をとる。脚をかきわけて口を開き、ピンセットを縦に入れて胃袋を引き抜こう!



④真水で洗い、カラをはがす。シッポ側の脚の根元を親指で押しながら切れ目を入れよう! ハサミでもOK



⑤カラをむく。頭のカラの薄皮をはがし、くるとまわしてシッポ側のカラをむこう!



⑥シッポのカラをとる。シッポの先をつまみ、ゆっくりひっぱろう! シッポはゆでると真っ赤になるぞ!



⑦頭のカラをとる。目の下の板部分をおさえ、目の上のとげとげを持ち上げ、うしろに向かってメリメリはがそう!



⑧脚をとる。板部分を持ったまま、脚をわさつつかんでシッポ側にひっぱろう!



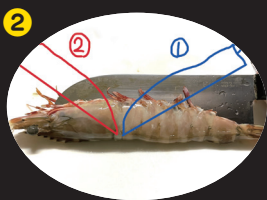
⑨まるごとおいしくいただきます! お刺身用なら、えびみそを味わおう! カラはからあげ! ごちそうさまでした

チャレンジ! えびを美しく半分に切る

泳ぐえびと歩くえび 体の形で大きく2種類



① ハサミで腹側のカラを一直線に切る



背のカラをまな板に、おさえつけながら、尾側、頭側向きを変えて切る



③ 胃袋と背ワタをとる、緑色の部分は卵なので捨てないでね!

泳ぐえび

浅い海にすんでいるえびは、黒っぽく、深い海にすんでいるえびは、赤い色が多い。

ブラックタイガー



甘えび



伊勢海老



歩くえび

がっしりしたカラで身を守る。英語でロブスターとよばれる。