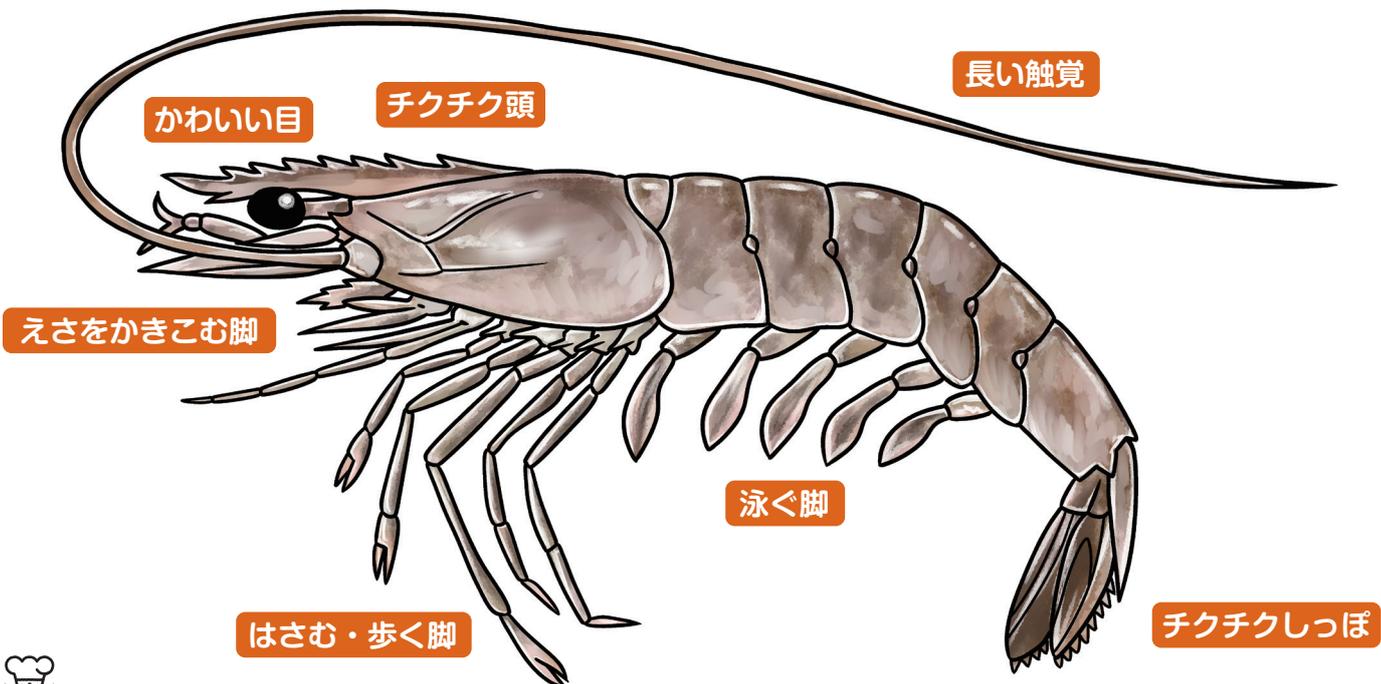


エブリデイ
エブリデイ!



えびを解剖してみよう

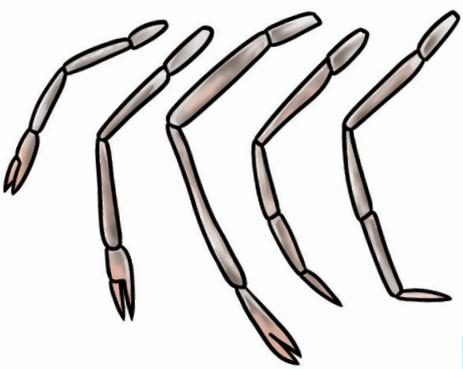
外側を観察して形を確認(スケッチもいいね)!



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)



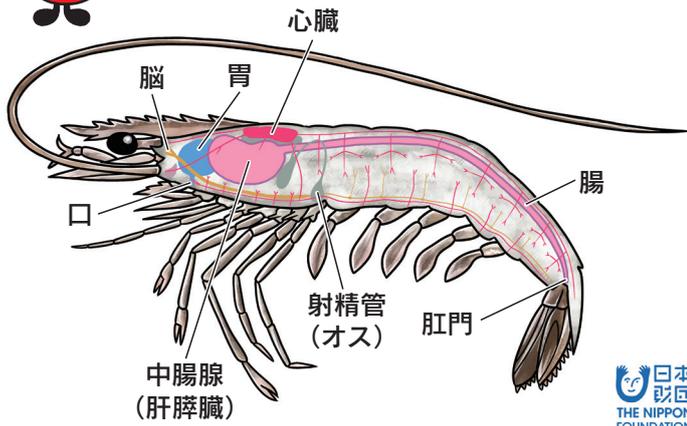
泳ぐ脚 (左右10本)

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!>

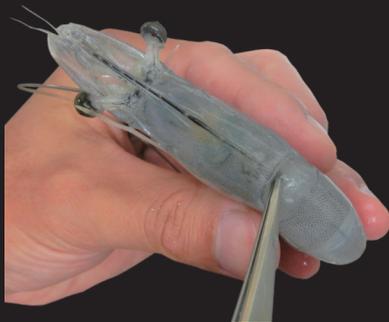


一般社団法人

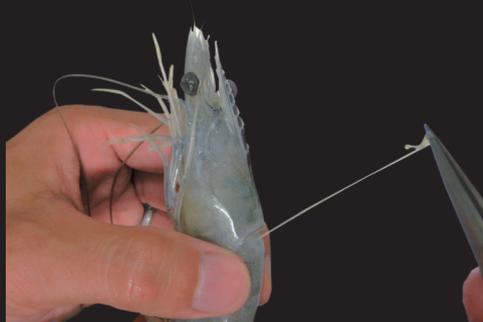
日本海老協会

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、脚をわさっとつかんでシッポ側にひっぱろう！



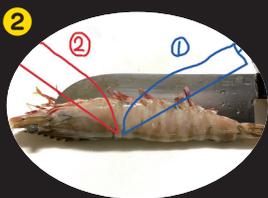
⑨まるごとおいしくいただきます！お刺身用なら、えびみそを味わおう！カラはからあげ！ごちそうさまでした

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。