

バスは、スズキやマダイの仲間（スズキ目）です。実際におろしてみるとよく分ります。釣ったバスはリリースせずに家に持ち帰って、調理して味わってください。九頭竜湖の水は、九頭竜川の最上流域でとてもきれいなので、美味しくいただけます。生態系の保全に是非ご協力ください。

コクチバスの三枚おろし

釣ったバスは氷の入ったクーラーボックスに入れて持ち帰り水洗いしたら、包丁で「ウロコ」「内臓」「エラ」を取り除きます。水気を拭きとったら、冷凍庫で保存しましょう。



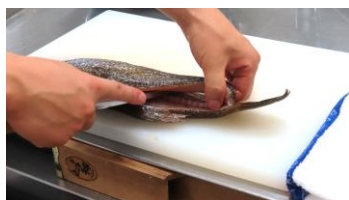
①頭を左、腹を手前に置き胸鰭の後ろから包丁をあて中骨まで切り込む。頭を左のまま腹が向こう側になるようひっくり返し、まな板側の切り込みに合わせ包丁を入れて切り離す。



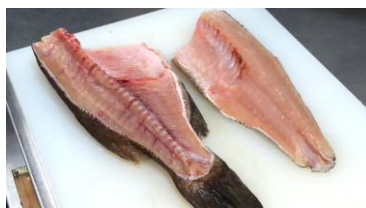
②腹側から包丁を入れ、尾の方に沿って切り込む。次にそのまま身をおこしながら、さらに深く中骨に沿って切り込む。



③背を手前に置き換え、尾から頭の方へ背びれの上を中骨に沿って切り込む。はじめは浅く、徐々に深く、中骨の太い骨の際まで切り込む。



④左手で尾を持ち、尾の付け根から包丁を向こう側まで付き入れ、中骨の上を頭側に一気に切る。包丁の刃をひっくり返して持ち、尾の付け根を切り離す。



⑤二枚おろし
中骨付きの方は塩をして干物にもなる。



⑥中骨付きの身を、背を手前にして③④と同様に切り込んでいく。



⑦腹側から切り込んでいく。



⑧中骨を削ぐように包丁を入れて、④同様に切り離す。



⑨三枚おろし
身の方は腹骨を削ぐ。
中骨で出汁も取れる