



紅ズワイガニの食べ方

●用意するもの●

キッチンバサミ、スプーン、箸、皿、ふきん

※カニの汁やカニミソなどが飛ぶ可能性があります。

汚れてもいい服で作業してください。

※カニのとげは刺さるととても痛いです。

必要に応じて軍手などをご用意ください。

胴から足を外す

関節のところで折り曲げて足を外します。

※ハサミで切ってもいいですが、手で折るようにして取ると、いっしょに肩側の筋が抜けてくるため肩の身を食えるときに筋が気になりにくくなります。



胴をさばく

①ふんどしに親指を入れ
起こしながら引きはがします。



②甲羅を下にした状態で、ふんどしを
外した穴に指を入れて起こすように
引きはがします。

口の部分を親指でぐっと下に押し
甲羅から外します。外した部分につい
たカニミソはスプーンなどで甲羅へ。



③エラを手で引きちぎるかハサミなどで切り離します。

※エラは食べられません。

※万が一食しても毒にはなりません。



④真ん中で割って左右に分けます。ハサミで切り離してもOK 内側にもカニミソがついていますのでスプーンなどで甲羅に移します。

※甲羅の内側には白っぽい薄皮も付着していますが、これも食べることができます。

※カニミソに身をつけて食べるとより濃厚な味わいが楽しめます。



⑤食べやすいように余分な殻の部分をハサミで切り落とします。この行程は面倒な場合は省略可



⑥腹側と背側に切り離します。足の穴と足の穴を切ってつなげるイメージでハサミを入れます。届かない場合は反対側からもハサミを入れて切り離します。切り離したら開いて、スプーンや箸などで身を取り出して食べます。

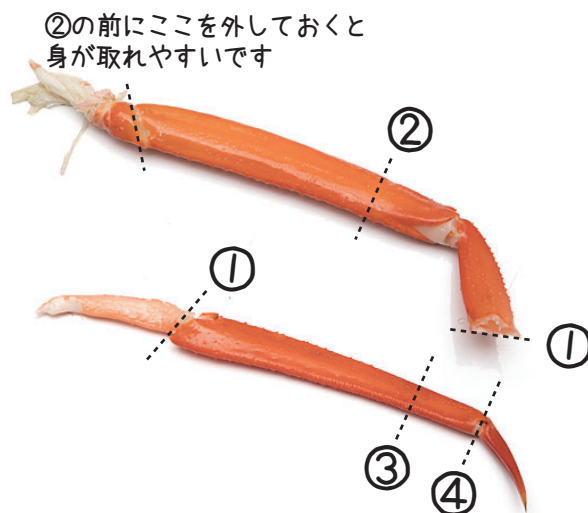


甲羅に身をためて
カニミソと合わせて食べると絶品！

※甲羅のまま炭火やコンロなどで炙ると香ばしいカニミソの甲羅焼きが楽しめます
※甲羅だけを楽しむ場合は、カニミソを食べきったあと、下から軽く炙って水分を飛ばしたところに日本酒を入れ、沸騰しないように温めるとカニの風味と炙った甲羅の香ばしさが加わったお酒として楽しめます(カニミソにお酒を入れると生臭くなってしまいます)。

カニ足のむき方

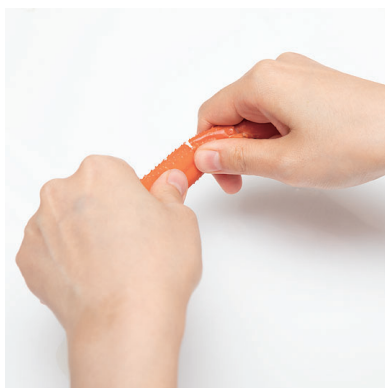
①まず胴体から外した足を二つに分けます。
関節のところをポキッと折り曲げ殻が離れたらゆっくりと身を引き出します。



②関節の少し上あたりを折り曲げ、殻にパキッと亀裂を入れ、ゆっくりと身を引き出します。

※折り曲げすぎると身がつぶれてしまい、きれいに出来なくなります。

※手でうまく割れない場合はキッチンバサミなどで殻の両端の固い部分に切れ目を入れると割れやすくなります。



③細い方も同様に、つま先側の関節の少し上のあたりで殻にパキッと亀裂を入れて、ゆっくりと身を引き出します。



④爪先の関節部分を折ってゆっくり引き出すと残っている身が爪先についてきます。

途中でちぎれてしまったりして身が引っ張り出せないときは

- キッチンバサミなどがあれば殻の両側に切れ目を入れて殻をはがして身を取り出せます
- 割りばしや細いカニの足を、殻の片側から入れて、身を押し出して取り出せます

カニ爪のむき方

⚠️注意⚠️

とても固いので気を付けて作業してください。



①関節のところで折って分けます。

手で折って取ることもできますが甲羅が尖っていて痛いのでハサミで切り離すのがおすすめです。

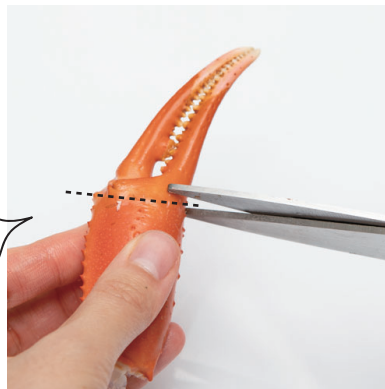
②足と同様に関節の少し上を割って、ゆっくりと身を引き出します。

※足よりも硬くて尖っているため手で割るのは難しいと思いますのでハサミで切れ目を入れてください。



③爪のやや手前のところの両側にハサミで小さく切れ目を入れると、切れ目がつながる方向で亀裂が入ります。

このラインに亀裂が入るようにカットします



④亀裂からゆっくりと身を引き出します。

