

魚のさばき方

注意

包丁や魚のとげでけがをしないように、必ず大人と一緒にやりましょう。

魚のさばき方

※ さばき方のコツは魚の種類ごとに異なります。詳しくは動画を確認してね。



①鱗を落とす



②内臓を取り出す



③頭を落とす



④背中側に中骨に沿って切り込みを入れる。



⑤腹側にも同様に切り込みを入れる。



⑥中央の肉を背骨から外す

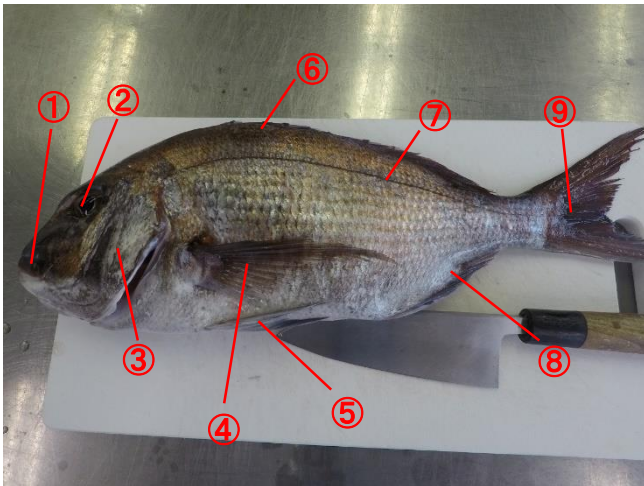


三枚おろしの完成！



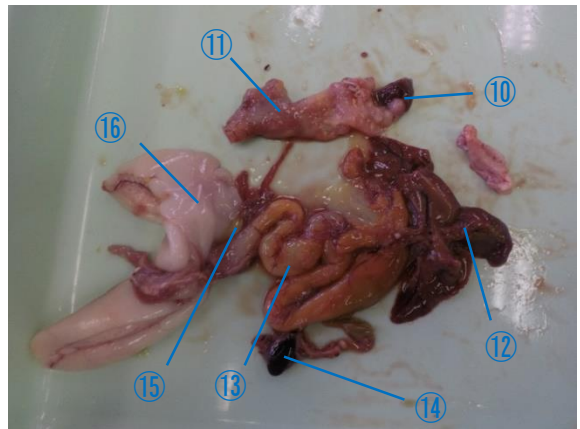
皮を引いて骨を取れば、サクの出来上がり！

内臓を観察してみよう



- ①: 口
- ②: 目
- ③: えらぶた
- ④: 胸びれ
- ⑤: 腹びれ
- ⑥: 背びれ
- ⑦: 側線(そくせん)
- ⑧: 尻びれ
- ⑨: 尾びれ

- ⑩: 心臓
- ⑪: 胃
- ⑫: 肝臓
- ⑬: 腸
- ⑭: 脾臓(ひぞう)
- ⑮: 胆のう
- ⑯: 精巣



※魚の体内には小さな寄生虫がいることも。探してみましょう。

最後に...観察した魚は美味しく食べましょう!