

ホタテガイのお献立

【漁師風刺身】

■材料（二人分）

- ・ 殻付きホタテ 2 枚
- ・ 山葵 少々
- ・ 醤油 少々
- ・ 殻開けヘラ 1 本

※ アイスクリーム用の平スプーンが食べやすい

■作り方

- ① 平らな方の貝殻の内側にヘラを差し込む。
- ② 貝柱に当たったら、先端を小刻みに動かしながら貝殻から外す。
- ③ 平らな方の貝殻を外してハーフシェルの状態にする。
- ④ 貝柱は下の貝殻に付けたまま、ヒモ、真子（白子）、ウロ（黒い内臓）を取り外す。
- ⑤ ヒモはステンレスのザルに入れ、熱湯を回しかけてから擦り付けるように掻き回して白くする。よく洗って、食べやすい長さに切っておく。
- ⑥ 真子や白子も一口大に切り、熱湯をかけておく。
- ⑦ ③の貝柱の周りに⑤、⑥のヒモや真子等を盛り合わせ、貝柱に山葵を乗せる。
- ⑧ 醤油を垂らしながら、平スプーンで貝柱を切り取りながら食べる。

