

# 殻付き牡蠣のむき方



「牡蠣の殻をむくのって難しそう」と思っている方が多いと思いますが、そんなことはありません。コツさえつかめば案外簡単です。殻付き牡蠣は殻をむくのも楽しみのひとつです。ぜひチャレンジみてください。



1 牡蠣には貝柱がありこれを切ること  
で口が開きます。まずは平たい方の  
殻を上に向けてください。  
貝柱は丸をつけた  
あたりにあります。



5 貝柱が切れたこと  
を確認して、上下  
の殻を手を使って  
開きます。



2 利き手で殻の上下  
の合わせ部分にナイフを入れます。  
下にタオルなどを敷くと安定します。  
手を切らないように十分に注意して  
ください。



6 残った殻の下に貝柱がついてい  
ますので、身を傷つけないように貝柱を  
切ります。



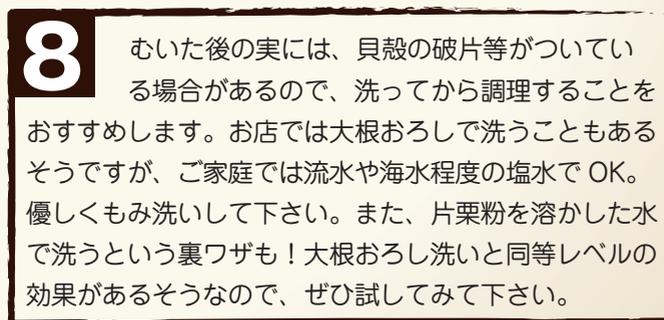
3 深くナイフを入れ、  
ふくらんでいる殻  
の下の部分につ  
いている貝柱をナイフを左右に動かし  
ながら切っていきます。



7 殻の丸みのある方  
を器に見立てて殻  
付きのむき方完  
成です。  
ほんのちょっとコ  
ツをつかめば簡単  
にむくことが出来  
ます。



4 貝柱が切れると、  
殻が開きはじめま  
す。無理に開こう  
とせずに、完全  
に下の貝柱を切っ  
てください。



8 むいた後の実には、貝殻の破片等がついてい  
る場合があるので、洗ってから調理すること  
をおすすめします。お店では大根おろしで洗うこともある  
ようですが、ご家庭では流水や海水程度の塩水でOK。  
優しくもみ洗いして下さい。また、片栗粉を溶かした水  
で洗うという裏ワザも！大根おろし洗いと同等レベルの  
効果があるそうなので、ぜひ試してみてください。

※牡蠣をむく際は軍手の着用をしてください。

## もっと簡単なむき方

レンジで少しだけ（1個に対して40秒～50秒 牡蠣の大きさやレンジの出力により多少変わります）加熱したり、オープンで少し焼くと貝の口が少し開きますのでそこからナイフを入れ貝柱を着れば簡単に開けることができます。※焼く時は貝の破片が飛び散る事がありますのでラップ・アルミホイルなどで軽くくるむことをおすすめします。また、貝が熱くなっていますので火傷には十分ご注意ください。