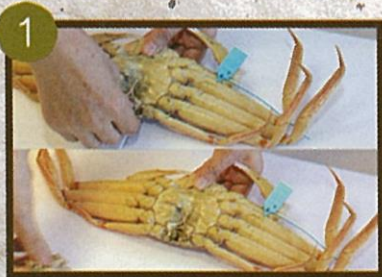


# かのう 加能ガニの さばき方



1 カニを裏向きにして、前かけをはがしとります。



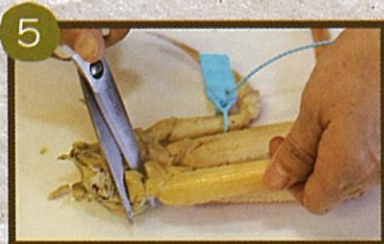
2 腹を中心に片方の足をまとめて持ち、手で折り曲げて足を甲羅からはずします。もう一方も同じようにします。



3 口のところを親指で押しはずします。



4 箸などでカニみそ(足にもあります)を、甲羅を皿がわりにして集めます。白い薄皮も食べられます。



5 胴から足と爪を切りはなします。



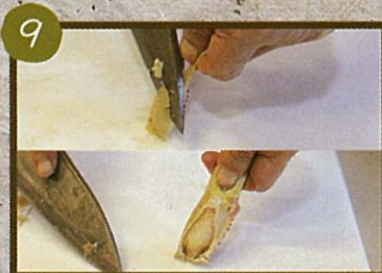
6 胴についているエラ(ガニ)を取り除きます。エラは食用ではありませんが、食べても無害です。



7 胴を包丁で2つに開きます。



8 脚は白い面を上にして、縦半分を開くと身が取り出しやすいです。料亭風に白い面をそいでもOKです。



9 爪を持って、白い面をそぎます。

できあがり♪



加能ガニとは、  
石川県産  
ズワイガニです。