

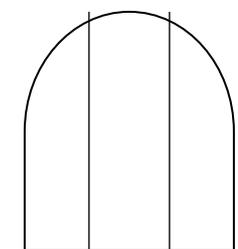
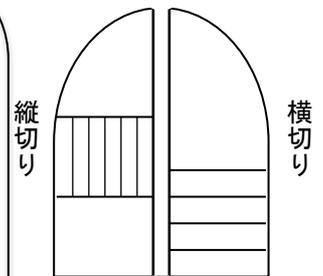
# 解凍の仕方

45℃程度のお湯（指を入れてみていい湯加減のお湯）とイカが浸せるくらいの容器を用意します。

次に、海水と同じ濃度の塩水（お湯）を作ります。  
用意したお湯 1 リットルに対し塩 35 グラムを入れます。  
真水では白濁りし、味が落ちますのでしっかり塩を効かせて下さい。

イカを塩の入ったお湯の中に 5 分程浸け込みます。  
浮いて上まで浸からない場合は途中でひっくり返してあげて下さい。  
だいたい表面が柔らかくなってきたら OK です！  
完全に解凍するのではなく、半解凍の状態で捌いた方が内臓は凍ったままなので墨も出ずに調理しやすいですよ。  
取り出してペーパーで拭きながらぬめりを取りまな板へ・・・

イカを刺身で頂く場合のさばき方は大きく分けて 2 通りあります。  
身を縦に切る方法と横に切る方法。サイズが大きいイカは身が厚いので、いずれの方法も薄く斜めにそぐように切るとよいでしょう。  
小型のモノはイカそうめんのように細く縦切りにするといいです。  
イカは縦に切ると柔らかく、横に切ると歯ごたえが楽しめます。  
お好みでどうぞ！  
解凍時だけでなくイカをさばく時にも塩水を使用し、汚れや墨などを流しペーパーで拭き取ります。  
真水で洗うと身が白くなり美味しくありません。ぬるい塩水でなく冷たい塩水をご使用ください。



大きい場合は3分割

さばき方については黒潮実感センターの HP  
「モイカの里親の皆様へ」をご参照ください。

<http://www.orquesta.org/kuroshio/>

