



1



ウロコはおろす直前に引く。
流水を少しづつ当てながら。

2



胸ビレの後ろから腹ビレの後ろ
にかけて片身を切り離していく

3



魚を裏返し、反対側も同様に
首の後ろ側を中骨まで切り込む

4



胸ビレの後ろから腹ビレの後ろ
にかけて切り離す

5



背骨に包丁を入れて頭を落とす

6



出刃包丁の刃先としのぎ筋の両方
が中骨に当たる感触でおろす

7



背身と同じく刃先としのぎ筋を
中骨に当てながらおろす

8



腹下から尾に向けて小骨を切る

9



包丁を反して腹上の小骨を切る