



ふく名人の奥村さん  
(AKAMA希久亭)

# ふく名人がお家の包丁を使った ふくのアラの処理の方法を教えます！



ふく名人の上田さん  
(有)アミタ

## アラの処理の方法

⚠️ 使う包丁は、切れ味の良い包丁を使うようにしましょう。刃の厚い出刃包丁がおすすめです。



⚠️ アラはとても固いので包丁が欠けたり、ケガをする危険があります。十分に注意して処理をしてください。

口(くちばし)

カマ



### ① 口(くちばし)の処理

1 前歯の間に包丁の刃をいれる。

2 くちばしを割る。

3 くちばしの裏の粘膜を取る。

4 この状態にする。

粘膜

### ② カマの処理

1 2 カマを半分に分ける。

3 この状態にする。



### ③ 中骨の処理

1 2 3

写真のように4等分し、流水でしっかりと洗う。  
※関節(白くなった部分)に包丁を入れると簡単に切れる。

\* 処理が終わったアラは、流水でしっかりとぬめりを落とそう。

↓ 口(くちばし)



※くちばしはしっかりと湯通しの方がぬめりがよく落ちます。

↓ 中骨



↓ カマ

