

夜光貝の捌き方

平成23年7月5日 周超音波研究所・周鮮魚 新垣 周三

URL <http://syuzou.awk.jp>

初めに

平成23年8月1日より本格的に稼働するマーケティング全国特産品マートに出品する夜光貝の有効利用方法について記載いたします。基本的に全国への発送は生きたまま凍らせてお手元へお届けします。理由は電力不足が深刻な時期を迎える理由に限ります。電力状況が回復し次第通常どおり生きたままの冷蔵出荷を行います。冷凍で送られてきた夜光貝について、その処理ノウハウを写真説明形式にて作成いたしました。どうぞご利用ください

1 捌き方



採れたて生きた夜光貝、沖縄の貝類は夜行性が多く昼間はサンゴや岩の下に潜り込んでいます。そのため砂や藻などが貝表面にこびりついていきますので、生きを弱らせないように敏速にブラシでこすりながら水道水で洗浄し砂や藻類を落とします



生きた状態のまま海洋深層水を散布し塩化ビニールパックして冷凍保管します

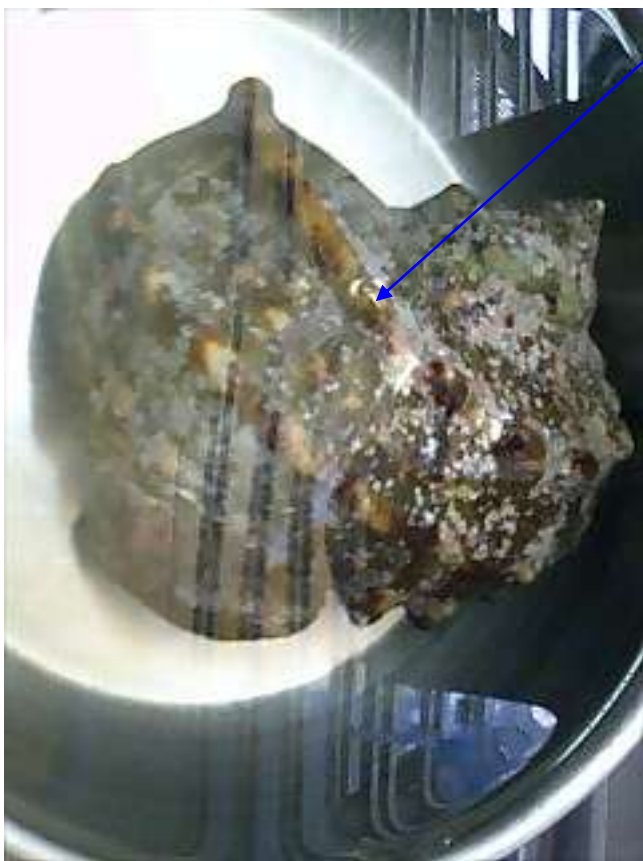


解凍処理：流水で解凍します。
1キロサイズ25度程度の温度で
5リットルの水道水にて20分ほ
ど解凍処理します

水道水の圧力を上げると洗浄効果
は上がります



ブラシでこするとよりきれいに落
とせます
鍋物や汁物に貝を丸ごと入れて調
理する場合はこの処理は必須です

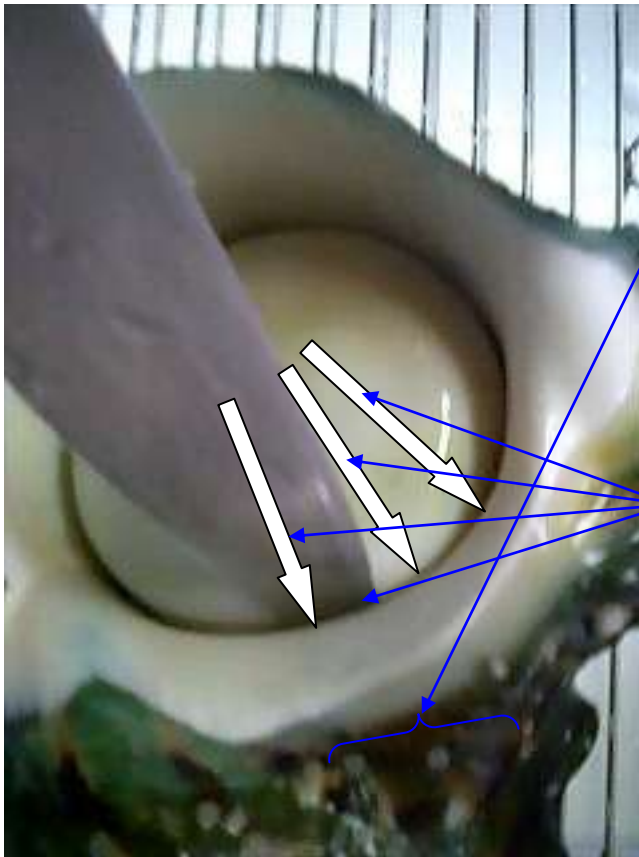


あく抜き殺菌を目的に水道水に5分ほどつけておきます



これから捌きに入ります

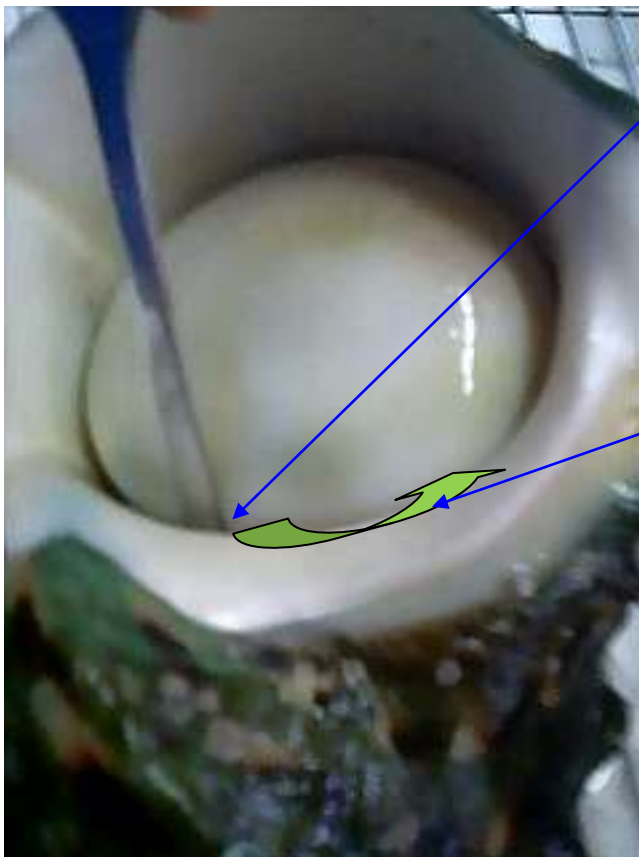
生きたまま凍らせたので貝の蓋がしっかり閉じている場合があります（2キロサイズからは完全に閉まることは少ない）



貝柱を貝からはがします

貝柱はこの領域の貝内面に根付くように付着しています

隙間に包丁を入れて表面を切り込んでいきます



隙間を作ったら、スプーンなどの平たい器具を3センチほど差し込み貝柱をはがしていきます

深さ3センチで緑矢印の領域を貝の内面側に沿ってスプーンを滑らせていきます



貝柱を切ると蓋が緩みます。

スプーンで貝柱の反対側よりゆっくり蓋を起しながら身を抜いていきます

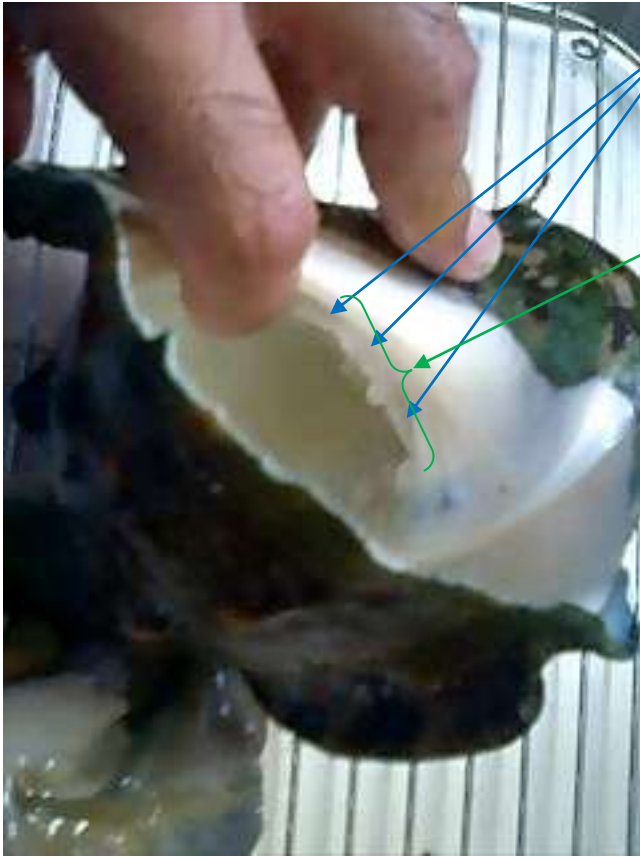
注) 貝を振っても身は抜けませんが、あらぬ方向へ飛んでいきます。また肝をつぶす可能性も高くなります



貝から身を抜きました

肝の部分（沖縄では出し取りに使いますが、この部分は食べる習慣はありません）

腸の部分は小石や砂が多く入っています



このように生きのよいものほど
貝柱ははがれにくく若干残ります。

スプーンを使ってはがします



はがした貝柱の付け根
身は細かくやわらかいので美味
いところです



肝の領域

黒い部分は胆のように苦いです

腸部分は小石や砂が多く含まれます

貝柱部分で純白で身は細かく軟らかい美味しい部分

蓋部色は暗青色で硬い部分です
(硬さは通常のサザエのおつくり程度)

蓋は碁石のように硬いです

肝の領域



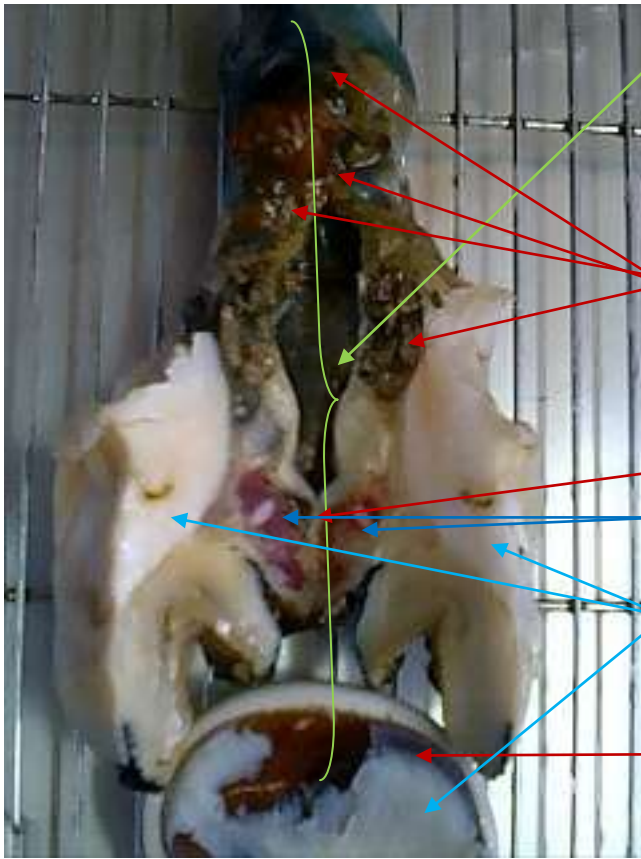
黒い部分は胆のように苦いです

腸部分は小石や砂が多く含まれます

貝柱部分で純白で身は細かく軟らかい美味しい部分

蓋部色は暗青色で硬い部分です
(硬さは通常のサザエのおつくり程度)

蓋は碁石のように硬いです



貝柱付着側より左右に開きました

腸の小石や砂、食べた藻類の残渣

口は硬い嘴と周囲に硬い筋肉が赤紫いろで見られます

貝柱の美味しい部分

基石のような蓋



腸はここまで見られ小石や砂をたっぷり蓄えていました

腸は洗浄し小石や砂、藻類を除去しました

貝柱の美味しい部分

硬い骨のような嘴は抜きました
蓋部色は暗青色で硬い部分です



肝の内部にも腸は入りこんでいます。ここもしっかり洗浄します

きれいに洗浄しました



肝を貝に戻し深層水を散布します
深層水の使用目的は水道水焼けを
起こした身をできるだけよみがえ
らせる目的に利用しています

注) 生き返った身は透明感を持ち
始め、香りも見え目も良くなります



美味しい貝柱部を貝に戻しました

断面ライン



蓋をかぶせます



蓋の上に鮮度シートをかぶせ深層水をたっぷり散布します

蓋の上に鮮度シートをかぶせ深層水をたっぷり散布します

これで夜光貝の仕込みは終わりです。冷蔵庫5度以下で保管しお客様を待ちます

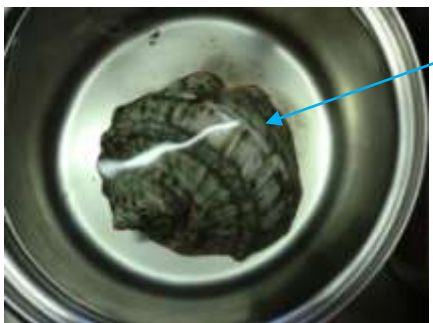
海洋深層水を散布しているのでマイナス7度でも細胞破壊が軽微で保管可能

大型の夜光貝について（捌き方と諸注意事項）

1 この状態で夜光貝をお送りする理由は、美味しい肝部分を鮮度維持させるためです



10リットル30度の水道水で2キロの夜光貝を1時間漬け込み解凍します



時々回転させると良いです



解凍が進むと、写真黄色矢印の方向に軽く振ってみます
蓋が緩んだ音がします



貝柱部分に切れ込みを入れます

蟹スプーンなどでゆっくり貝柱をはがします

蓋が緩み少し隙間ができます



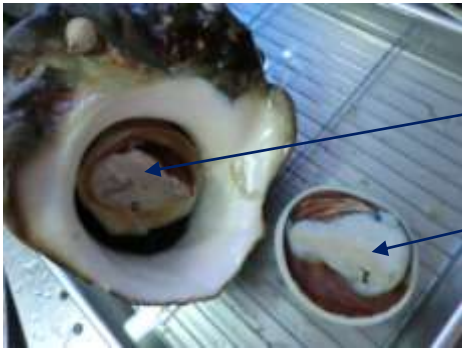


蓋を起こします

包丁を蓋内面に沿って切り込んでいきます



ゆっくり焦らず蓋をはがします



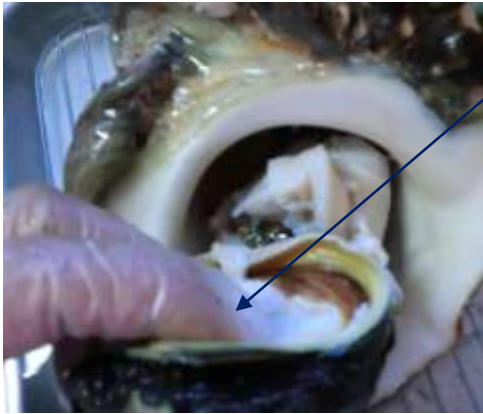
蓋をはがしました

蓋附着部

蓋



貝柱は深いところまで張り付いていますので指の第二関節まで挿入して貝柱をはがしましょう



完全にはがし終わると、するりと身が抜けてきます

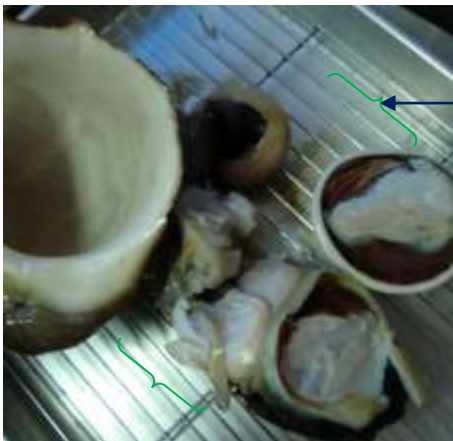


肝の部分

付着していた貝柱部分

蓋及び蓋に残ってしまった美味しい部分

蓋付着部



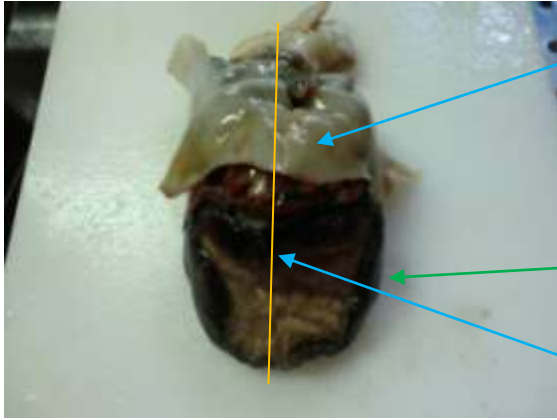
全体的にこのような感じに取り出せました



肝部分ここは湯引きして美味しくいただけます。

腸の部分は、捨てましょう

貝柱から蓋の部分はもっとも美味しくおつくりや刺身、すしネタにします



このように蓋付着部を下にして準備します

蓋部分はまな板に接している状態

黄色い線のセンターより包丁を入れます

開きました



口から内臓への通り道に食物残渣が多くあります

口の部分は硬く嘴があります



このように指でゆっくりつまみ取りましょう



きれいに取れました

できれば軽く塩を振ってあく取りをして、深層水を散布して臭みを飛ばしましょう



貝柱部分をカットしました

美味しい部分です通常、おつくりや刺身で賞味します



おつくりの器に貝殻を使います
氷を貝の中に敷きます

鮮度シートを敷きます



盛り付けしました

沸騰したお湯

肝を湯引きします

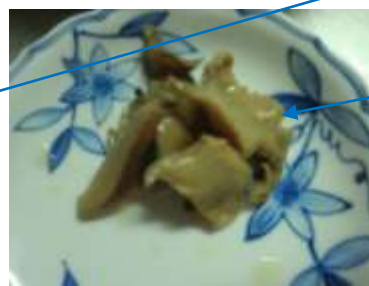


このような感じで御膳ができました

肝はポン酢や三杯酢にわけぎのたれにつけて賞味して美味しくいただけます。これで5人前ぐらいと考えると、一人で賞味すると胸やけや消化不良を起こすかもしれません。



大型の夜光貝は残ることが多いので炊き込みご飯のグザイ仕込みに入ります
麵つゆ300ccに
みりん、深層水1cc
シイタケを入れて薬膳効果を高めます
基本的にニンジンやヒジキなどのグザイを足します
圧力なべで15分沸騰、15分蒸らして



取り出したらこのように軟らかい夜光貝煮付けが出来上がりました

夜光貝の殻は盛り付け器に利用すると高級感を醸し出した照明で七色に輝き涼しさと食欲を向上させてくれます。殻は螺鈿細工や高級家具、高級衣類のボタンに利用される希少な自然の工芸材料ですので捨てる必要はないです。財産になるでしょう

夜光貝などの資料サイトは：<http://syu35300brog.seesaa.net>

貝の言い伝えや夜光貝螺鈿細工は：<http://yakoukaizaiku.seesaa.net>

ホームページサイト：<http://syuzou.awk.jp/>