

さかなを食べてみませんか？

さんまの上手な食べ方

和食も洋食も魚をひっくり返す作法はありません。
骨をはずして上手に食べましょう。



1 背骨に沿って
箸を入れておきます



2 少し押さえておくと
身離れがよくなります



3 背側の身を食べます



4 腹側の身を開きます



5 内臓を食べない場合、
右上にはずします



6 上側半身を
食べてしまいます



7 ここでひっくり返しません



8 頭と背骨をはずします



9 尾びれを折って
はずします



10 残った半身を食べます



11 綺麗に食べられましたか？

