「干しだこ」のつくりかた

（用意するもの）

活まだこ（600～800グラムの中型のもの）

竹串（U字形に曲げた幅約2cmの竹ひご×1、先をとがらせた幅約2cm、長さ約1mの竹ひご×1）

熱湯（鍋に入れて）　海水（水道水でもよい）　軍手

針金（またはヒモ）　包丁　千枚通しなど

（作りかた）

① まだこは目と目の間の急所を千枚通しなどで突いてしめ、おなかを裏返して内臓を取り除きます。

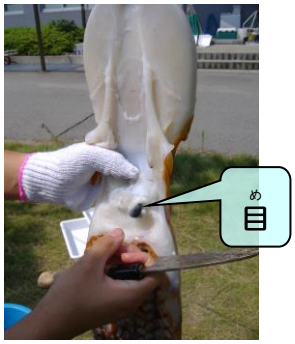
② 腹部、吸盤や足の付け根などを海水（または水道水）できれいに洗います。干しだこでは、ぬめりは取りません。

③ 裏返した腹部にU字形の竹串をはめこみます。

④ おなかに針金(ヒモ)を通し、自分の胸の高さに、漏斗が手前になるように吊します。

包丁を使う
ので注意！

⑤ 漏斗から縦に切れ目を入れ、足を開き、口を取り除きます。



⑥ 軟骨を取り除き、左右の目をとります。

⑦ 皮一枚を残すように、足と足の間に切れ目を入れます。

竹串の先で指をつかないように注意！

⑧ 一番外側の左右の足に竹串を刺して、足を広げてから、竹串の真ん中を持ち上げ、おなかの針金に固定します。（竹串の長さはおなかの先から足の先ぐらいの長さがちょうどよい。）

⑩ 後は天日に干して完成です。