

# 京都府水産事務所が教える 魚の下処理知恵袋

## 汚さずきれいにうろこを取る方法！

魚のうろこをとるとどうしてもキッチン周りに飛び散って困るという方は多いのではないのでしょうか？

ここでは、うろこでキッチンを汚さない工夫を紹介します。

### その1:ビニール袋の中で作業をする



大きめのビニール袋を用意して魚を入れ、袋の上から左手で頭を押さえ、右手を袋の中に入れ、うろこを落とします。

少し窮屈でやりにくいかもしれませんが、落としたうろこはそのまま袋の口を縛って捨ててしまえば、ゴミ処理も楽に終わります※。

(まな板の上に開いた牛乳パック等を敷くと、まな板を汚さずに作業することができます。)

### その2:水の中で作業をする



ボールに水(3%の塩水の方が魚が痛みにくくてより良い。)を入れ、その中でうろこを落とすと飛び散りにくくなります。

※自治体によって、ゴミの分別方法が異なりますので、ゴミを捨てる際は、自治体の指定に沿って処理してください。また、ゴミの回収日まで日数があるときは、新聞紙等に包んでビニール袋に入れ、冷凍庫に入れておくと匂いが気になりません。