

ほ つく < 干しダコの作りかた >

ようい
(用意するもの)

いけ ちゅうがた
活マダコ(500～600gの中 型のもの)

たけくし はばやく たけ しがた ま
竹串: 幅約2cmの竹ひごをU字形に曲げたもの×1、

はばやく なが やく たけ きき
幅約2cm、長さ約1mの竹ひごで、先をとがらせたもの×2

ねったう
熱湯(バケツ、鍋に入れて)

かいすい しおみず
海水(または塩水)

ぐんて
軍手

こおり
氷

はりがね
針金(またはヒモ)

ほうちよう
包丁

つく
(作りかた)



いけ こおり ひ ほうぼう
活マダコは氷で冷やすなどの方法でしめて、おなかを裏返して内

ふくぶ きゅうばん あし つ ね かいすい あら
腹部 吸盤や足の付け根などを海水できれいに洗います。

ぞう と のぞ
臓を取り除きます。



うらがえ ふくぶ しがた たけくし
裏返した腹部にU字形の竹串をはめこみます。

はりがね とお
おなかに針金(ヒモ)を通します。



じぶん むね たか ろうと てまえ つる ろうと たて き め い あし ひら
自分の胸の高さに、漏斗が手前になるようにタコを吊し、漏斗から縦に切れ目を入れ、足を開きます。



め なんこつ と のぞ
目と軟骨を取り除きます。



あし さき ねっとう
足の先を熱湯にひたしてカールさせます。



かわいちまい のこ
皮一枚を残すように、足と足の間に切れ目を入れます。



みぎ ぼんそとがわ あし ひだり そとがわ ぼんめ あし ひだり ぼん
右の1番外側の足と左の外側から2番目の足、左の1番

そとがわ あし みぎ そとがわ ぼんめ あし たけくし
外側の足と右の外側から2番目の足に竹串をクロスさせて

あし ひろ
はり足を広げます。



ひら あし すこ さ
開いた足が少し下がってきてはりがゆるんできたら、外側から2番

め あし ひ
目の足を引っぱってはり直します。約1日半天日干しすればできあがりです。

できあがったほ 干しダコは竹串をはずしてたたみ、ピ

ニール ぶくろ みっぺい れいとうこ い やく ねん
袋に密閉して冷凍庫に入れると約1年くら

ほぞん
い保存できます。