



広報

干しダコづくり  
in うみはく

# とば

2018 12月1日号 No.1360

## —目次—

とばぐらしの魅力を再発見 2

暮らしの情報 25

生活カレンダー 32



1



内臓を取る。

2



目の反対側に切り込みを入れて目玉を取る。



ポイント：足の付け根に2本おきに浅く切り目を入れると干したときにキレイです！

3



たっぷりの塩をかけて泡が出るまでもみ、ぬめりを取る。

4



流水で洗い、10～15分程水につけて塩を抜く。

5



頭に針金を入れ、足を竹で広げて固定し、5日ほど天日で干す。