

取扱説明書

(皮剥ぎ器)

この皮剥ぎ器は、「[開拓番号 013 魚種別専用ウロコ取り具](#)」のノウハウを流用して出来上がりました。ウロコ取りの身を切らずに剥がしていくノウハウを、今度は身から皮を剥がすことに活用しました。以下に皮剥ぎ器の使い方とコツについて紹介致します。

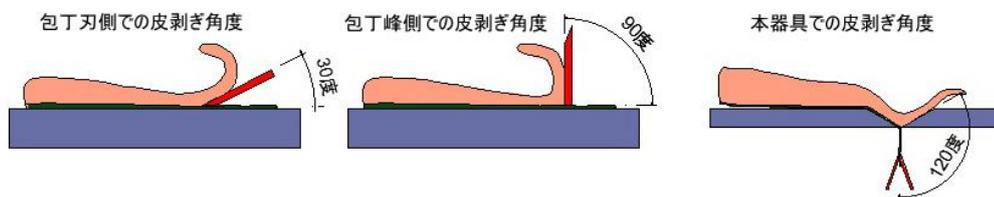
【一般的な皮剥ぎの傾向と本器具】

一般的な皮剥ぎは、刃先が鋭利なほど綺麗に皮剥ぎできるという考え方と、刃先は多少切れない包丁の方が皮剥ぎしやすいという考え方がありますが、本器具は後者の身を切らないで元々の身の繊維方向に沿って[身を切らずに裂いていくタイプ](#)になります。以下に仕組みを紹介致します。

【本皮剥ぎ器の仕組み】

<特徴 1>

通常、包丁の刃先で皮剥ぎする場合は身と皮の角度は 30 度以下で、包丁の峰側で皮剥ぎする手法でも 90 度です。これらに比べて、本皮剥ぎ器は[身と皮の角度が 120 度](#)になることが特徴です。

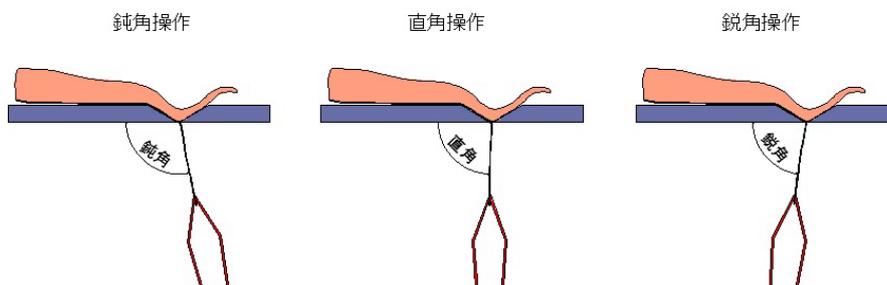


<特徴 2>

キスを包丁で皮剥ぎしていくと途中で皮が千切れてしまうことが多々あります。本皮剥ぎ器は問題を解決するために、皮を剥ぐ際に、皮の中央から剥ぎ始めて、皮の両端部を遅れて順次剥がしていくことで千切れずに皮剥ぎできるようにしています。本皮剥ぎ具のスリットが湾曲した形状をしているのは[皮を順次剥いでいくための形状](#)です。(ヒレ残りなどの障害物も多少なら問題ありません)

【皮剥ぎ器の使い方】

- 1) キスの尻尾を[付属の専用骨抜き](#)で挟みます。そのまま皮剥ぎ器のスリットに尻尾部分を差し込みます。凸刃側に身を上にしてキスを乗せて尻尾側を凹刃側に当てながら引き切りするイメージで皮側に刃先を当てていきます。[実際に引き切りで切れ目は入りません。刃先が皮側に当たってからスタート出来れば十分](#)です。
- 2) 次に尻尾を引く方向を、皮剥ぎ器のプレートに直角側に寄せて尻尾を引き下げます。直角より鈍角(小型のキスの場合が多いです)が剥ぎやすい場合と、若干鋭角(大型のキスの場合が多いです)が引きやすい場合がありますので、試しながら[最適な角度](#)を見つけてください。
([原則はプレートに対して直角](#)に引きます)



【動画】

動画は HP もしくは youtube(検索用語 : domptime 皮剥ぎ器)で紹介しています。