

9月29日（火）

きょうは、「ちくわの磯辺揚げ^{いそべあ}」の“ちくわ”についてのお話です。

“ちくわ”は、スケトウダラやサメ、トビウオなどの白身^{しろみ}の魚を原料にして、いろいろな調味料^{ちようみりよう}と合せて練りこみ、竹や金属^{きんぞく}の串^{くし}に巻きつけて、焼くなどの調理^{ちようり}をした食べ物です。名前の由来^{ゆらい}は、その見た目が、竹を切ったところにそっくりだったことから、「竹」の「輪^わっか」と書いて“竹輪^{ちくわ}”になったと言われています。

“ちくわ”は、魚の身をそのまま擦^すり潰^{つぶ}して、魚の栄養^{えいよう}をたっぷり摂^とることができますので、しっかり残さずに食べましょう。