

5月21日（火）

きょうは、「ちくわの磯辺揚げ」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の魚を原料にして、いろいろな調味料と合せて練りこみ、竹や金属の串に巻きつけて、焼くなどの調理をした食べ物です。名前の由来は、その見た目が、竹を切った状態にそっくりだったことから、「竹」の「輪っか」と書いて“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り潰して、魚の栄養をたっぷり摂ることができますので、しっかり残さずに食べましょう。