

6月9日（木）

きょうは、「ちくわと新ごぼうのごまだれごはん」に使われている
“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ょうみりょ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、竹を切った状態にそっくりだったことから、「竹」の「輪わつか」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り潰すつぶしているのです。魚の栄養えいようを丸ごと摂とることができます。ぜひ、しっかり残さずに食べましょう。