

2月17日（火）

きょうは、「ちくわのごま揚げ」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、竹を切ったところにそっくりだったことから、「竹」の「輪
っか」と書いて“竹輪”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いく、魚の栄養をたっ
ぱ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。