

## 2月17日（火）

きょうは、「ちくわのごま揚げ<sup>あ</sup>」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<sup>しろみ</sup>の魚を原料にして、いろいろな調味料<sup>ちようみりよう</sup>と合せて練りこみ、竹や金属<sup>きんぞく</sup>の串<sup>くし</sup>に巻きつけて、焼くなどの調理<sup>ちようり</sup>をした食べ物です。名前の由来<sup>ゆらい</sup>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<sup>わ</sup>っか」と書いて“竹輪<sup>ちくわ</sup>”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<sup>す</sup>り潰<sup>つぶ</sup>して、魚の栄養<sup>えいよう</sup>をたっぷり摂<sup>と</sup>ることができますので、しっかり残さずに食べましょう。