



かまぼこにはどんな種類があるの

たくさんの種類がある

かまぼこは、魚のすり身に調味料を加えて練り、蒸したり、湯でにたり、あぶり焼きしたり、油であげたりなどして作ります。

かまぼこは、日本全国で作られていて、たくさんの種類があります。関東地方の「蒸しかまぼこ」、関西地方の蒸して、みりんなどをぬり、焼き色をつけた「焼き板」、日本各地の蒸さずに弱火で焼き上げた「焼きぬき」などが知られています。

ふだんよく見る板付きかまぼこは、「板」とか「板付き」とよばれています。

かまぼこは、大きく4種類に分けることができます。

蒸したもの 板付きかまぼこ、なると巻き

焼いたもの ちくわ、笹かまぼこ、カニ風味かまぼこ

ゆでたもの はんぺん、つみれ

あげたもの ごぼう巻き、イカ巻き、さつまあげ

地方の名物として、小田原の板かまぼこ、富山のこんぶ巻き、仙台の笹かまぼこ、山口の仙崎かまぼこ、愛媛のすまき、島根の野焼きかまぼこ、徳島の阿波ちくわ、鹿児島のおきななどがあり、おみやげものとして喜ばれています。

おいしいかまぼこの食べ方

かまぼこは、わさびしょうゆをつけて食べます。また、どんぶりもの、うどんの具、茶わんむし、吸い物の具、なべもの、あえものにとすると、おいしく食べられます。

(監修・青木 国夫)

