

こどもしんぶん



第37号

令和8年1月 食と花の推進課 発行

あたら とし 新しい年がスタートしたね！みんなはどんなお正月を過ごしたかな？今回のテーマは、

お正月に縁起物としてよく食べられる「かまぼこ」！

かまぼこのことをよく知る、一正蒲鉾株式会社の伊藤さんに話を聞いてきたよ！

意外と知らない？！／ かまぼこQ & A



お正月に紅白のかまぼこを食べるはどうですか？

まいかちゃん
食育・花育推進キャラクター

かまぼこは半円形で、日の出に似ているとされ、
紅（ピンク）は魔除け、白は神聖でがれがないことを
あらわしており、おめでたい意味が込められていて、
お正月に欠かせない食材となっています！



いとう
伊藤さん



かまぼこはなにからできていますか？



じつ 実は「お魚」からできています！

魚のすり身を蒸してつくるのが「かまぼこ」や「カニカマ」。
焼くと「ちくわ」、ゆでると「はんぺん」、
揚げると「さつまあげ」になります。

どれもお魚からできているんですよ！



いとう
伊藤さん



いとう
伊藤さん

新潟県は、かまぼこ類をつくる量（生産量）が全国第2位と、
とっても多いんですよ！

【出典】令和6年 水産物流通調査（農林水産省）より

どうやって作っているの？工場をのぞいてみよう！



これもかまぼこ？！あっとおどろく「ネクストシーフード」



みんな「カニかま」は食べたことがあるかな？！カニのような見た目・味がするけれど、実はこれもお魚からできているよ！

「カニかま」＝「カニ風味かまぼこ」は、普通のかまぼことは違う食感が特徴。手軽にカニのような味が楽しめると昭和50年頃からブームとなり、今では海外でも食べられているんだって！

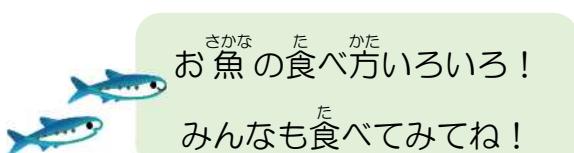
一正蒲鉾の「うな次郎」は、お魚のすり身で

作ったうなぎの蒲焼風かまぼこだよ！

ほかにも、うにとそっくりなものもあって、

新しいお魚の食べ方を広げられるように、

いろいろな商品を開発しているよ！



ぜんぶかまぼこの
仲間だよ！



一正蒲鉾公式キャラクター
うな次郎くん

※これまでのこども食育新聞は、新潟市のホームページから見ることができるよ！
読んでみたい人は、インターネットから「新潟市 食育新聞」で調べてみてね！

