

# こども しょくいく 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！

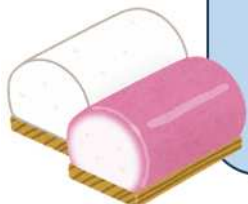
## ＼意外と知らない？！／ かまぼこQ & A



しょうがつ こうはく お正月に紅白のかまぼこを食べるのはどうしてですか？

しょくいく はいなくすいしん 食育・花育推進キャラクター

まいかちゃん



はんえんけい ひ で に かまぼこは半円形で、日の出に似ているとされ、あか（ピンク）は魔除け、しろは神聖でけ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、しょうがつ か しょうざい 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



なに かまぼこは何からできているのですか？

げんりょう しろみさかな 原料は白身魚の

／ スケトウダラ！ ／



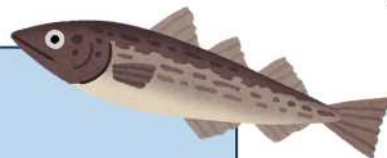
じつ さかな 実は「お魚」からできています！

さかな み む 魚のすり身を蒸してつくるのが「かまぼこ」や「カニかま」。

や 焼くと「ちくわ」、ゆでると「はんぺん」、

あ 揚げると「さつま揚げ」になります。

さかな 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

にいがたけん るい りょう せいさんりょう ぜんこくだい い 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！



らいかい 播漬  
れいとう み しお くだ ま  
冷凍すり身に塩などを加えて混ぜる



けいせい 型成  
かたち つく いた うえ  
形を作って板の上にのせる



すわり 坐り  
すり身をあたためる



むし 蒸し  
の  
蒸す



ほうそう 包装  
ほうそう  
包装



けんさ 検査  
きかい なんかい けんさ  
機械で何回も検査



はこづめ 箱詰  
しょうひん かくしん はこづめ  
商品を確認しながら箱詰め



しゅつが 出荷  
みせ 車 しゅつが  
お店に向けて出荷

さかな のすり身を  
つかって作って  
いるんだね！



## これがかまぼこ？！あっとおどろく「ネクストシーフード」



これも  
かまぼこ！

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！

いちまさかまぼこ じろう  
一正蒲鉾の「うな次郎」は、お魚のすり身で  
つく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、  
あたら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！



お魚の食べ方いろいろ！

みんなも食べてみてね！

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事ができるよ！

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！

