

なごやかまぼこ 作ってみた

今回、保健センターで行われたかまぼこ作り体験教室についてお伝えします。

右の写真の朱色のかまぼこ、「なごやかまぼこ」とよばれるもので、

実は名古屋のローカルフードなんです。

中でも熱田区はなごやかまぼこ発祥の地と言われているんですよ。

そんな熱田区で4代続く老舗のかまぼこ屋さん、株式会社魚又さんの



なごやかまぼこ

協力のもと、8月1日にかまぼこ作り体験教室が実現しました。

集まってくれたのは市内の小学3年生から6年生の12名とその保護者の方々。子どもたちは1人一本のかまぼこ作りに挑戦しました。

まず、白身魚からできたすり身を、専用の刃の尖っていない長細い包丁とまな板で練るように摺り混ぜていきます。



デコレーション中の子

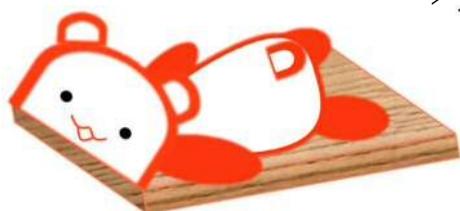
ええ塩梅あんばい（名古屋弁？）になめらかになったところでかまぼこ板に

盛り付け（難しい!）、赤い色のすり身でデコレーションしていきます。

思い思いのデコレーションができれば蒸し器で蒸してできあがり（右写真）。世界に一つだけのかまぼこです！



蒸し上がったかまぼこ



みんな上手!

（なごやかまぼこの妖精
スリーミーだよ）

蒸している間に、魚又のかまぼこお兄さん、村瀬康彰先生からかまぼこの歴史や全国のかまぼこや練り物について、楽しく学びました（右写真）。

保健センターの管理栄養士からは、昔から食べられてきたかまぼこなどの手軽な魚肉製品も利用しながらたんぱく質も



かまぼこについての話を聞く参加者達

不足しないようにして、栄養バランスが崩れないようにしてほしいことや、災害時の備えについてのお話をしました。

参加してくれた子たちからは「すごく楽しかった」「またいきたい」「自分のすきなえをかけてよかった」など、保護者の方からは「かまぼこの歴史を学ぶ事ができ、とてもおもしろかったです」「貴重な体験ができました」などの感想をいただきました。



村瀬哲郎先生のデモンストレーションを感心しながら見つめる子ども達

参加してくれたみんな、
魚又の先生方、ありがとう
ございました！

