



笹かまぼこ

●魚種 キチジ スケソウダラ
●特徴 宮城の特産。特に仙台といえは笹かまぼこといわれる。すり身をささの葉に成形した焼抜かまぼこ。表面はきれいなきつね色で、柔らかくて歯切れが良い。そのまま食べるのが一般的だが、チーズを挟んで焼いたり、揚げて天ぷら風にしてもおいしい。



昆布巻かまぼこ

●魚種 スケソウダラ グチ
●特徴 特に富山が有名。すり身を昆布で巻いた板なしの蒸かまぼこ。昆布と魚のうまみが調和して風味が良い。昆布の代わりに色付けしたすり身で皮を作り、巻き込んだ「赤巻」もある。パンの代わりに薄切りにしてイクラやチーズをのせたカナッペ風もおいしい。



す 簀巻かまぼこ

●魚種 エソ グチ トラハゼ
●特徴 中国・四国地方の特産。麦わらで巻いた板なしの蒸かまぼこ。表面には波形が付き、甘みが少なく弾力が強い。地域により「つと巻」などと呼ばれる。薄切りにしてオリブ油、バジルのみじん切り、黒こしょうをかければワインにもびっぴりの一品が楽しめる。



カニ風味かまぼこ

●魚種 スケソウダラ
●特徴 カニ肉状に成形され、カニの風味が楽しめる製品。海外でも彩りの良さやヘルシーさで人気が高く輸出も多い。脚肉状、カニつめ風、フレーク状などがある。そのままビールのおつまみとして、サラダやあえ物、焼きそばやラーメンの具に使ってもおいしい。



焼ちくわ

●魚種 グチ エソ スケソウダラ
●特徴 愛知の豊橋が有名。すり身を竹に巻き付けてあぶり焼く。そのまま食べるのが一般的。東北などで作られる火ぶくれ状に焼き色のあるものはぼたん焼ちくわと呼ばれ、煮ても固くならないので煮込み料理向き。焼ちくわはいため物、あえ物など用途は幅広い。



なんば焼

●魚種 エソ
●特徴 和歌山地方の特産。板なしの四角い焼抜かまぼこ。四角形のなべであぶり焼く。中央に丸く付いた焼き色がナンバンキビの実の色に似ているため、この名が付いたといわれる。そのまま食べるのがポピュラーだが、ワサビしょうゆで食べるのも乙である。