

かまぼこ製品

図鑑

2

おいしい!

ヘルシー!

手軽!



なると巻

●魚種 スケソウダラ グチ

●特徴 焼津で多く作られる製品。切り口が渦巻き状のゆでかまぼこ。鳴門海峡の渦のような模様になっていることからこの名が付いたといわれる。ラーメンをはじめとした中国料理の材料に使われるほか、茶わん蒸しや煮込みうどんの具としても人気がある。



はんぺん

●魚種 ヨシキリザメ アオザメ

●特徴 東京や銚子が産地。すり身と山芋によって気泡をたくさん抱き込ませた純白のマシュマロのようなゆでかまぼこ。非常に柔らかく口当たりが良い。駿河の料理人半平(はんぺい)が創案したことから転じてこの名が付いたといわれる。おでん種のほかそのまま食べてもおいしい。



筋

●魚種 サメ グチ ハモ

●特徴 魚のすり身を作るときに裏ごしで除かれた筋や軟骨から作られるゆでかまぼこ。軟骨のコリコリとした食感と筋(コラーゲン)のモチモチとした食感が同時に楽しめる。なべ物やおでん種のほか、野菜の煮物に入れるなど煮込み料理によく使われる。



つみれ

●魚種 イワシ サンマ サバ アジ

●特徴 すり身を摘み取りながら、湯に入れて、ゆでるので「つみ入れ」とも呼ばれる。火の通りをよくするために団子状にしたすり身を指でくぼませたゆでかまぼこ。濃厚な魚のうまみがあり、なべ物やおでんなどの煮込み料理向き。みそ汁などわん種にも使われる。



黒はんぺん

●魚種 サバ イワシ

●特徴 焼津が名産。半月状に型取りしたゆでかまぼこ。赤身魚が原料なので色は黒いが魚のうまみが濃厚である。静岡ではおでん種としてくし刺しにして甘みそだれとアオノリ、かつお節をかけて食べる。わん種にしたり、焼いたり、フライにしてもおいしい。