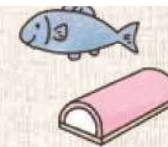


こんな声がありました！

# かまぼこに黒いものが入っていました。「練り物と魚の皮のお話」

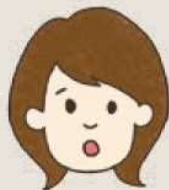


co-op



ねえ！  
かまぼこに、  
**何か黒いもの**  
が入っているよ！

あら、ほんとね。  
中に練りこまれて  
いるみたいね。



毛とか、  
虫に似ているかも？

気になるわね…。  
はかせに聞いて  
みましょう。



それは、すり身に残っていた  
**魚のお腹の皮**じゃろう。

かまぼこやちくわ、魚肉ソーセージなどのような、魚のすり身を原料にした商品には、**魚の皮**が練りこまれていることがあります。もちろん、魚の皮ですので、食べても問題はありません。



▲ かまぼこの例



▲ ちくわの例



▲ 魚肉ソーセージの例



**POINT**

**魚の皮が練りこまれることがあるのはなぜ？**

練り物の原料である魚のすり身は、魚の身の部分を裏ごしして作っています。裏ごしすることで、身の中に残っていた魚の骨や皮は取り除かれますが、**皮のうすい部分や、やわらかい部分はすり抜けてしまう**ことがあり、完全に取り除くことが難しいためです。

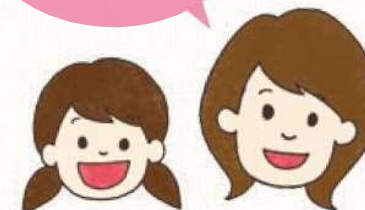
## 豆知識

魚の干物などで、**お腹の内側に黒っぽい皮**が付いているものがありますが、練り物に残っている皮はその皮(黒皮といいますが)であることがほとんどです。黒皮は、うすくやわらかいため、骨や外皮より裏ごしを通り抜けやすいのです。



▲ 干物にある黒皮の例

魚の皮だったのね。  
安心したわ！



キーワード

魚肉練り製品

かまぼこ

ちくわ

魚肉ソーセージ

管理番号

No.1809-01