

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」



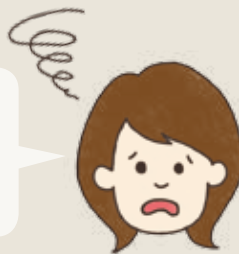
ねえ！
かまぼこに、
何か黒いもの
が入っているよ！

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！

