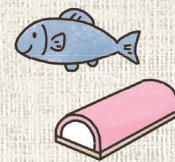


こんな声が
ありました!

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

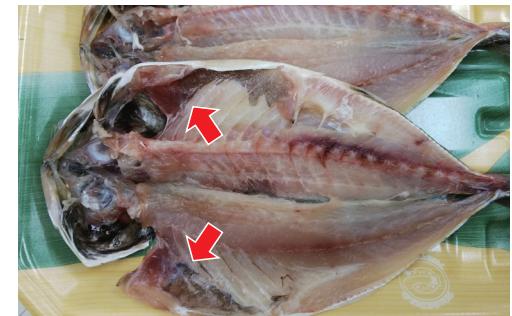
POINT

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**ことがあります、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)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!

