

ちくわは気仙沼で作られ始めたのか

5207 R



テーマ設定の理由

私はこのテーマを選んだのは、ちくわが大好きでちくわはどこで作られたのだろうどうやって作るんだろうとずっと気になっていました。そしたら、先生がちくわは気仙沼から作られ始めたと聞いてすぐに調べようと思いました。

研究内容

(1) ちくわの作り方

まず、冷凍すり身を細かくして解凍したら、塩を加えます。一時間くらいこねます。それから、調味料をいれます。最初に でんぷん、みりん、お酒、卵白をいれてすり身を作ります。そうしたら、氷水で冷やします。冷めたら袋に入れてラベルを貼ります。そうしたら、出来上がりです。

(2) まるとうの工夫

まるとうでは、今の味を目標にしてちくわを作っているそうです。まるとうの味は代々受けつがれているそうです。ちくわを作っている時に変な形が出てくることがあって、そのちくわは、捨てるそうです。それほど味にこだわっているということです。

(3) 工場見学

私は、かまぼこ店「まるとう」という工場に行ってきました。私はちくわはどうやって作っているのかずっと気になっていました。「まるとう」では手作りで作っているそうです。私はずっとちくわは機械でやっていると思っていました。「まるとう」ではほとんど手作りだそうです。

機械を使うのは形やこねる機械などだそうです。まるとうでは、ちくわは一日に約100本くらいつくっているそうです。私も手伝いました。最初はとてもむずかしかったです。そうしたらコツを教えてもらってうまくできる

ようになりました

チーズちくわのコツ

まず、ちくわにチーズをいれます。そうしたら、チーズを2回ほどまわして入れるとうまくできます。

(4) まるとうの味つけ

まるとうの味つけは、薄味だそうです。だから薄味が好きな人にはおすすめめです。ちくわは冷めたのが定番ですけど温かいちくわもすごく美味しいです。みなさんも食べてみてください。

(5) 冷凍すり身とは

冷凍すり身とは、魚がめいんだそうです。魚のメインはやっぱりサメです。サメは使っている所があるそうです。サメがあっても無くてもおいしいです。冷凍すり身は、たてながに切って機械に入れて1時間まってちくわの材料の完成です。

(6) まるとうについて

まるとうは工場というよりお店という感じです。たのんでまるとうにいくとうけとれます。まるとうは約2000年くらいにできたそうです。まるとうは長年やっている人しかいないから、若い人がいないそうです。まるとうは長年の味を大切にしていちくわは優しい味です。皆さん気仙沼に来たら、食べてみてください。

～今後の課題～

まるとうの従業員に従業員が減らない為の工夫はありますか？と聞くと、まるとうの従業員は、優しく、丁寧に2つのことを教えてくれました。1つ目は、おいしいちくわを作って自分も作ってみたいと思ってもらうことだそうです。2つ目は、お客さんのことを思って作ることだそうです。これで、従業員を減らさないようにしているようです。大変だと思いました。

(感想、まとめ)

私はこのテーマを調べてちくわの事がたくさん分かりました。冷凍すり身や

ちくわの作り方などが分かりました。私は、ちくわの作り方体験をしました。体験をして難しかったことはちくわにチーズを入れることです。そして、チーズのちくわを袋に入れることです。私は、作業委員さんは難しい事を簡単に出来るなんて凄いなと思いました。ちくわ作り体験をして思ったことは、ちくわを作るのはすごい難しいことです。ちくわの作り方も教えてもらいました。私が見て一番驚いたことは、ほとんど手作業でやっていることです。作業して私は、テレビでちくわ工場を見てそこは、機械がいっぱいで働いている人が「味にはこだわっています。」と言っていてやっぱり味が大切とて分かりました。私は、まるとうのちくわの秘密をもっと知りたいと思いました。