

名前【 】

① 「たらこ」や「辛子(からし)めんたいこ」に加工されるものは、何と云い、それは何の卵巣(らんそう)のことですか？

「 _____ 」と云い、(_____)の卵巣のこと

② その主な産地を、都道府県名で2つ答えなさい。

(_____) (_____)

③ 「たらこ」と「辛子(からし)めんたいこ」の違いは、何か。次の表を完成しましょう。

名前	作り方
たらこ	助子に塩、調味料を使用して(_____)にする
辛子めんたいこ	助子を塩、(_____)、昆布だしなどの(_____)に漬ける

④ 「助子」の料理で、定番と言われるのは、どのような食べ方ですか？

(_____)

⑤ あなたは、「助子」をどのようにして食べるのが好きですか？

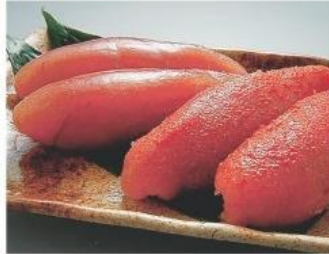
NIEワークシート／小学中学年～中学生／総合、家庭科、朝NIE

助子、定番は煮付け

おせちでも味わって



「助子」はスケトウダラの卵巣のことで、入荷される時期は12月ごろから翌年



「たらこ」と「辛子めんたいこ」(右)

4月ごろまで、主な産地は北海道と青森です。助子は加工されることにより、たらこや辛子めんたいこに

姿を変え、非常に人気が高い食材となっています。

ちなみに、たらこや辛子めんたいこの違いは、たらこが助子に塩、調味料などを使用して塩漬けにしているのに対し、辛子めんたいこは助子を塩、トウガラシ、昆布だしなどの調味液に漬けています。関東地方では塩味をたらこ、トウガラシ味をめんたいこ呼びますが、関西地方では塩味のものをもめんたいこ、トウガラシが入っているものを辛子めんたいこと呼んでいます。

大阪や神戸に「めんたいこ」のテーマパークがあります。以前、ふらつと見学した時のことですが、できたての試食や、なんと「めんたいソフトクリーム」なるものがあり、家族と一緒においしくいただいた思い出があります。

たらこの食べ方としては、焼きたらこや、たらこクリームパスタ、たらこマヨネーズのトースト、たらこおにぎりなどがあります。このほかには、やはり定番の「煮付け」にして食べるのがおすすめです。

助子の煮付け、特に「花煮」と呼ばれる料理は、おせちに重宝される存在です。おいしい「助子」を味わいつつ、良いお年をお迎えください。

(大水神戸支社明石営業部)