

かまぼこができるまで

みやざきしょうこ
宮崎祥子作

しらまつきよゆき
白松清之写真

いわさきしょてん
岩崎書店

ここは神奈川県のかまぼこ屋さん。職人さんにシログチという魚からかまぼこをつくるわざをみせてもらおう。まず魚の骨と皮をとり、こまかくする。ももいろの魚肉を白っぽくするにはひみつがある。水にさらしてしずんだら、にこった水をすてる。これをくりかえすんだ。水分をしぼり、塩などをいれ、石うすですったら、おつきは、職人わざのクライマックス。包丁ひとつで、リズムよく手早く、すの身をかまぼこ板にのせていく。迫力ある写真が魅力の科学絵本。

