

宜山川、牧元孝士

5/19
 めあて ①色々な食べ物何から、どのようにしてつくられているのか調べて作る。
 ②パソコンでレポートを作る。

「ちくわ」→魚のすり身を竹の棒などに巻き付けて焼く。
 ★魚はスケトウダラを使う場合が多いが、ぼくはタラのアレルギーがあるのでちくわを使って作りました。

【材料】
 ・しろでち→4尾(180g)
 ・塩→3.5g
 ・砂糖→9g
 ・酒→3.5cc
 ・片栗粉→10cc

「ぐちの口の中におぶとが入っていてびっくりしました！」



【作り方】
 ① ぐちを三枚おろしにする。

【感想】
 ・初めて三枚おろしをするので教えてもらいましたが出来ました。意外とうまく出来たので嬉しかったです。


② 皮をはいで、骨を抜きます。
 ・皮がずべるので、とても難しかったです。ちぎれたりしたので、手伝わしてもらいました。骨抜きは、骨を見つけたのが大変でした。



③ すべての材料をフードプロセッサーに入れて、糊りが出るまで混ぜる。
 ・香くのは簡単だったけど形を整えるのが難しかったです。



④ タンニングシートに粉方に広げ、さばしに巻き付けます。



⑤ 形を整えて、コンロで焼く。
 ⑥ 焼けたら水で冷やして、さばしを抜く。

つきっきりでないと思ってしまうのが、箸でじっくり焼きました。1本焼くのに15-20分くらいかかって疲れました。焼き目がつくと、もくもくっぽくなったので食べたくなりました。とてもいい匂いがしていました。



まとめ ちくわが魚からできていることは知っていただけ、こんな作り方をしているなんて知りませんでした。命で取りせずに、焼くだけだとは思いませんでした。思っていたより上手に出来てびっくりしました。味は、だんりょくがあつてとても美味しかったです。お父さんやお母さんも美味しかったと言っていました。実際に作ってみて、焼く工程がとても大変だったけど、ぼくはスーパーで売っているちくわは、アレルギーで食べられないので、また作ってみたいです。ワードで写真を入れる方法を覚えられたので良かったです。もっと早く文字を打てるようになりたいです。

「ちくわづくりにチャレンジ」

ちくわが何から、どのように作られているのか調べて、作ったレポートをパソコンでまとめることにチャレンジしました。ちくわが魚からできていることは知っていたけど、こんな作り方をしているなんて知りませんでした。味は、だんりょくがあつてとても美味しかったです。ワードで写真を入れる方法を覚えられたので良かったです。もっと早く文字を打てるようになりたいです。