

## 笹かま (Surimi Fish Cakes)

かまぼこは、売れ残った魚を利用する手段のひとつとして生まれたすり身の加工食品です。現在、かまぼこは宮城県の食文化の重要な一部であり、中でも塩竈の葉っぱの形をした「笹かま」が代表的です。

笹かまは、主にキチジなどの白身魚のすり身と塩などの天然調味料で作られています。形成されたすり身を蒸し、軽くあぶることで、ふっくらとした歯ごたえのある食感が生み出されます。

笹かまは、縦長の卵型の見目から、もとは「べろかま (tongue cake) 」と呼ばれていましたが、後により優雅な「笹かま」という呼称に改名されました。この名称は、江戸時代 (1603-1867) に現在の宮城県と岩手県にあたる地域の一部を治めていた伊達家の家紋の笹にちなんでつけられたものです。

骨がないため手軽に食べられるタンパク質が豊富なおやつとして「ファストフィッシュ」という愛称で呼ばれることもあるかまぼこは、この地域の各所にある土産物屋で購入できます。また、塩竈のかまぼこ製造業者 18 社では、プレーンの他にも、チーズやネギ、貝などを加えた笹かまや、季節限定フレーバーの笹かまもつくられています。