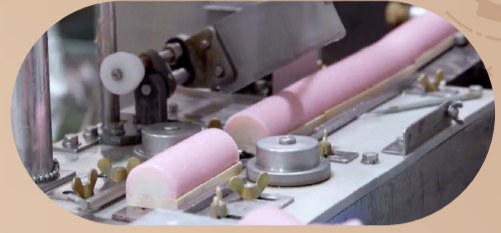


日本中が大すき！ おいしいかまぼこをつくるヒミツに接近！！

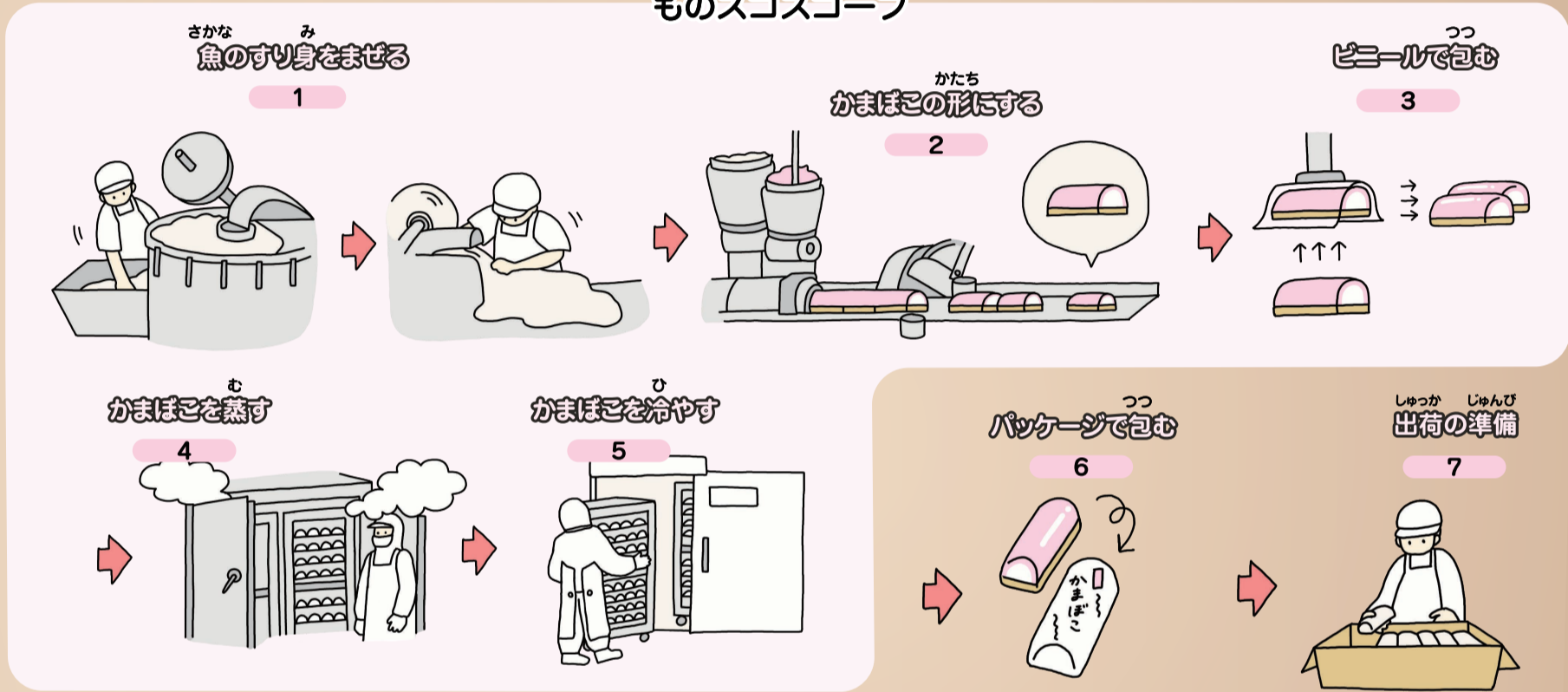
の なか かまぼこ かぶしき がいしゃ
野中蒲鉾株式会社は、かまぼこ、ちくわ、てんぷらをつくりつづけて
100年の、とても歴史のある会社です。
の なか かまぼこ
野中蒲鉾のつくるかまぼこはとてもおいしく、かまぼこのおいしさを
きそ さいこう しょう じゅしやう
競う大会では最高の賞を受賞しています。



1 かまぼこがつくられて出荷されるまで

工場の中は、おいしいかまぼこができあがるまでに、
くふう 工夫やヒミツがたくさんあります。

ものスゴスコープ



2 おいしいかまぼこやちくわを消費者にとどけるための工夫を学ぼう

💡 このマークの「ヒント」を見て考えてみよう

{ } の中にあることばを ○ でかこみましょう

(1) かまぼこの主な材料は { とり肉のミンチ・魚のすり身 } です。

(2) ちくわの焼き加減はその日の天気や温度でかわります。

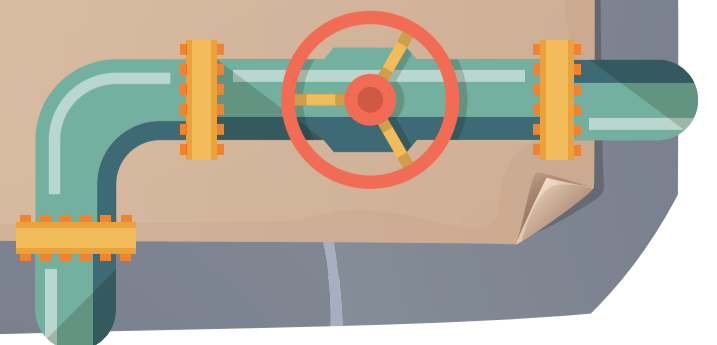
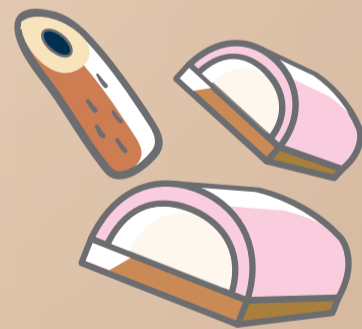
その日のちくわの焼き加減は { 職人さん・ロボット } が、おいしくなるよう考えて決めています。

(3) ちくわは「ふっくら」と焼けるように、焼くときに

{ 針でちくわに穴を開けて空気をふくませるようにしている・ふくらむためのヒミツの粉をふりかけている }

(4) かまぼこや揚げ物（てんぷら）は高い温度で蒸した後、菌を発生させないように

{ 水でゆっくりと冷やしている・冷蔵庫で急速に冷やしている }



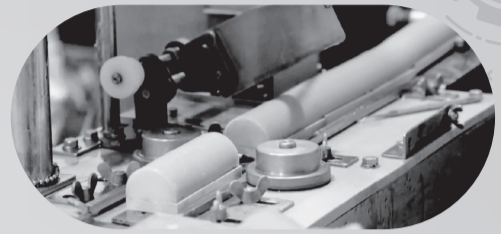
工場を見ておどろいたこと、工場内で行われている工夫やヒミツなど
見学を通して気づいたことを自由に書いてみよう！



こたえ

日本中が大すき！ おいしいかまぼこをつくるヒミツに接近！！

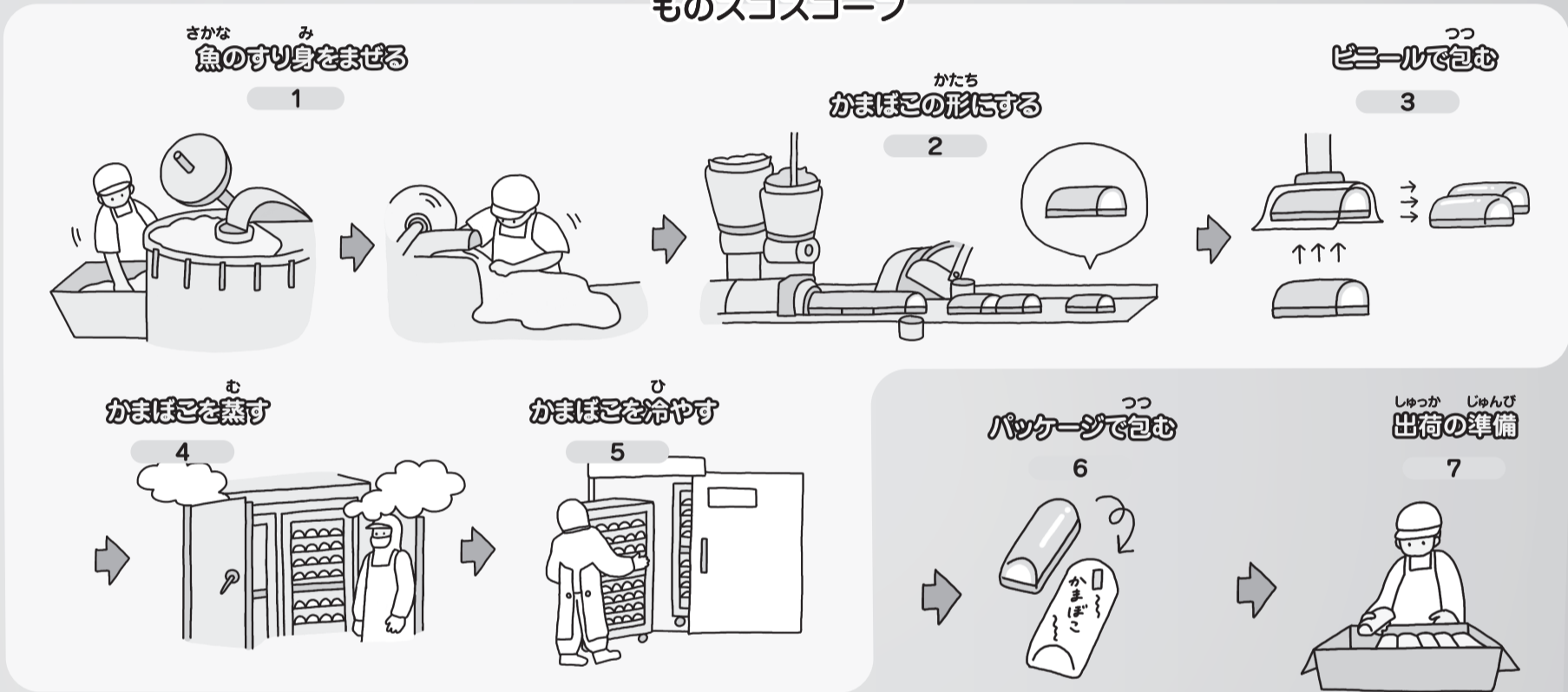
野中蒲鉾株式会社は、かまぼこ、ちくわ、てんぷらをつくりつづけて100年の、とても歴史のある会社です。
野中蒲鉾のつくるかまぼこはとてもおいしく、かまぼこのおいしさを競う大会では最高の賞を受賞しています。



1 かまぼこがつくられて出荷されるまで

工場の中は、おいしいかまぼこができあがるまでに、工夫やヒミツがたくさんあります。

ものスゴスコープ



2 おいしいかまぼこやちくわを消費者にとどけるための工夫を学ぼう

💡 このマークの「ヒント」を見て考えてみよう

{ } の中にあることばを ○ でかこみましょう

(1) かまぼこの主な材料は { とり肉のミンチ・**魚のすり身** } です。

(2) ちくわの焼き加減はその日の天気や温度でかわります。

その日のちくわの焼き加減は { **職人さん**・ロボット } が、おいしくなるよう考えて決めています。

(3) ちくわは「ふっくら」と焼けるように、焼くときに

{ **針でちくわに穴を開けて空気をふくませるよう**にしている・ふくらむためのヒミツの粉をふりかけている }

(4) かまぼこや揚げ物（てんぷら）は高い温度でむした後、菌を発生させないように

{ **水でゆっくりと冷やしている・冷蔵庫で急速に冷やしている** }

