

# 11月15日はかまぼこの日

## 全国かまぼこ連合会が宮城県内の園児にプレゼントを贈呈

全国蒲鉾水産加工業組合連合会・全国水産練製品協会（代表理事会長：鈴木 博晶、以下全国かまぼこ連合会）は、11月15日のかまぼこの日を記念して宮城県内の49の保育園・幼稚園、総勢約9000人の園児に、「かまぼこ健康カレンダー」をはじめとしたプレゼントを贈呈致します。

全国かまぼこ連合会は、2013年9月18日（水）・19日（木）、宮城県内の4つの保育園・幼稚園において、東日本大震災の復興支援、及び、体操を通じて園児たちにかまぼこ製品に親しんでもらうことを目的に、「元気モリモリかまぼこ体操イベント」を開催致しました。総勢480人の園児たちに楽しんでもらうことができ、イベント時には「かまぼこ健康カレンダー」などのプレゼントを贈呈致しました。

このことから、イベント実施園以外の宮城県内の保育園・幼稚園においても、多くの園児にかまぼこに親しんでもらいたい、喜んでほしいという思いから、11月15日のかまぼこの日にあわせてプレゼントを贈呈することが決まりました。

### ■ 幼稚園・保育園へのプレゼント ■



#### □かまぼこ健康カレンダー

測定した体重を記入するシンプルな健康（体重）管理票です。また、「早起き枠」という、子供が早起きできたかを記録する欄もあり、子供と一緒に使用していただけます。冷蔵庫に貼って、家族みんなの毎日の健康管理にご活用頂けます。また、裏面は「全国かまぼこ連合会×味の素kk おいしいアレンジメニュー」となっており、かまぼこを使用したおいしい料理と調理方法を記載しております。

#### □アジパンダクリップ（味の素提供）

味の素のキャラクター、赤いパンダの「アジパンダ」のクリップです。

#### □かまぼこなんでもバイブル

“かまぼこという名前の由来は、その形が「蒲の穂」という植物に似ていることから”や、かまぼこに関する豆知識、また、かまぼこの成り立ちや「かまぼこマップ」「かまぼこ図鑑」「かまぼこレシピ」「かまぼこの健康機能」など、かまぼこの魅力が詰まった総合情報誌です。

#### □「かまぼこダイエット」冊子

「1日1本“かまぼこダイエット”で、医師の私が21kgやせた！」。木下先生の実体験を元にした健康雑誌「安心」の記事を再編集し、かまぼこダイエット成功の秘訣がぎゅっと詰まった1冊となっています。

### ■ 11月15日はかまぼこの日 ■

11月15日は「かまぼこの日」です。かまぼこは、1115年（永久3年）に、祝宴の膳の一部として、初めて文献に登場し、この年号にちなんで全国かまぼこ連合会では、11月15日をかまぼこの日としました。

また、この日は幕末の志士・坂本龍馬とも深い関係があります。誕生日が11月15日（高知県立坂本龍馬記念館公式サイトより）、暗殺されたのも同日。龍馬が、かまぼこ好きだったかどうかは定かではありませんが、故郷である高知は全国でも有数の名産かまぼこを誇っています。

## ■ 元気モリモリかまぼこ体操 ■



9月に行われた宮城県でのイベントでカマピー & チックルと園児たちで元気に踊りました。  
一度聞くと耳から離れない、くせになる歌です！

体操映像は全国かまぼこ連合会ホームページでも公開中です  
<http://www.zenkama.com/>

## ■ かまぼこ界のゆるキャラ カマピー & チックル ■



- カマピー(かまぼこ)
  - ・誕生日：11月15日(かまぼこの日)
  - ・性格：温厚で粘り強くコシが強い。
  - ・特徴：色白でとっても照れ屋、照れると赤くなる。
- チックル(ちくわ)
  - ・誕生日：11月15日(かまぼこの日)
  - ・性格：正義感が強く、一本筋の通った竹を割ったような性格。
  - ・特徴：大きくなったり、小さくなったり、細くなったり自由に変身できる。

## ■ かまぼこQ & A ■

### Q.成長期の子どもの栄養としてかまぼこっていいの？

A.成長期は骨や筋肉などの活動が盛んで活動量も多い時期です。特にたんぱく質やカルシウムは重要な栄養素となってきます。これらを手軽にとれるかまぼこ製品は、成長期のお子さんにぴったりです。

### Q.かまぼこはダイエットにぴったり？

A.健康的なダイエットは「食べながらやせる」が鉄則。低脂肪で、良質なたんぱく質、カルシウムなどが豊富なかまぼこ製品はダイエットにオススメです。

### Q.塩分はどのくらい含まれているの？

A.2%前後で、かまぼこ製品の豊富なたんぱく質が体の塩分調節を促進するため、とり過ぎてしまう心配がありません。最近ではミネラルを含む天日塩を使用する製品が増えているため、ミネラルの補給にもなります。

### Q.かまぼこはなぜ美しい白なの？

A.白身魚をそのまま蒸したり焼いたりしているため、白い色をしています。水さらしという工程で魚の肉から血や脂肪を取り除くので、より美しい白さになります。

## ■ 全国かまぼこ連合会について ■

水産ねり製品(かまぼこ、ちくわなど)の製造業者による業界唯一の全国組織として、1940年12月9日に設立され、水産業協同組合法に基づく「全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会(略称：全蒲連)」と、任意団体の「全国水産煉製品協会」とを併せた名称です。北は北海道から南は沖縄まで、全国かまぼこ連合会(通称 全かま)の組合数は54組合、傘下企業数は約1,000社にのぼっています。「世界を結ぶ」「消費者と結ぶ」「若者に結ぶ」をキーワードに、国民の食生活を支えてきた水産ねり製品の栄養特性のアピール、増大する輸入原料の供給安定、後継者の育成等の活動を通じ、業界の発展と活性化に努めています。

名称：全国かまぼこ連合会

(全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会・全国水産煉製品協会)

所在地：〒101-0025

東京都千代田区神田佐久間町3-37 全蒲ビル

電話：03-3851-1371

FAX：03-3861-0555

URL：<http://www.zenkama.com>

### 【この件に関する報道関係の皆さまからのお問い合わせ先】

全国かまぼこ連合会 担当：石内

電話：03-3851-1371 Email：[ishiuchi-y@zenkama.com](mailto:ishiuchi-y@zenkama.com)