

しよくひん だいたいしよくひん もどき食品（代替食品）

① 「もどき」とは？

- ◇ ^{もど} ^に ^に ^{つく}
擬き = 似たもの、似せて作ったもの。
- ◇ ^{だいたい} ^た ^か ^か
代替 = 他のもので替えること。代わり。

② 「もどき」料理は、昔からある!!

- ◇ ^{とうふ} ^{やまいも} ^{のり} ^{つく} ^{かば} ^や
豆腐と山芋、海苔で作る「蒲焼き」
- ◇ ^{かも} ^{なかま} ^{にく} ^に
ガン（鴨の仲間）の肉に似せた「がんもどき」



③ これはビックリ、いろんな「もどき」!!

- ◇ 「ほぼ」シリーズ・「まるで」シリーズ



さかな み おも げんりょう
魚のすり身が主な原料



な、なんと、こんにやく粉が主な原料

◇ 「大豆ミート」を使った食品



ひき肉・唐揚げ用の肉みたいな、大豆で作った「お肉もどき」



「ソイ・ウニ」=ウニもどき



コンビニ、スーパーでも見かけますね。

【もんだい】
なぜ今、「もどき」食品が増えているのか？
「よい理由」と「あまりよくない理由」があるらしい…。