

2月16日は

寒天の日

漂白しないので多少
色にムラがありますが、
これが天然の磯の色です



2005年2月16日放送のNHK「ためしてガッテン」で寒天が健康食品として紹介され、大ブームにつながりました。天然製造の寒天は、ちょうどこの時期が大詰め。12月3日の初釜に始まった今シーズンの「国内産無漂白・糸かんてん」製造も、今まさにピークです。

国産天草100%・無漂白

寒天作りに向くのは内陸性気候で冬は乾燥し、昼夜の温度差が激しい地域。こうした自然条件に恵まれた長野県諏訪地方で角寒天、そして岐阜県恵那市山岡町で糸寒天が盛んに作られるようになりました。ムソーの「国内産無漂白・糸かんてん」も山岡町で作られています。

輸入品とブレンドした寒天製品が多い中、「国内産無漂白・糸かんてん」は国産天草100%です。最高のコシと粘りを求めて、今年度も三重以西の和歌山、徳島、高知、長崎産などを合わせて使いました。

春から夏、漁師さんが海中や磯で天草を採り、水洗いして天日干しして俵状にまとめ、地元の漁協で入札にかけます。海藻問屋の森田商店はこれを吟味して仕入れ、山岡町にある専属工場・丸中寒天工場に持ち込みます。冷凍設備の助けを借りる工場が多い中、西尾明美さん(63才)を頭領に伝統製法を守る丸中寒天は、あくまでも天然凍結・天然乾燥。気温が氷点下になる12月から2月限定の冬仕事です。

職人技による伝統の寒造り

天草を洗ってあく抜きしたあと、檜製の

胴をのせた鉄の大釜で炊きます。上手に炊きあがると大釜から勢いよく湯気が出ます。これをカエリといひます。



炊き上がった天草を濾過する際、一般的に漂白剤を使用しますが、「国内産無漂白・糸かんてん」は正真正銘の無漂白です。搾って容器に流し込み、温度が下がってくると生天のできあがり。恵那山の麓に杭打ちして作った干し場のヨシズに、巨大なところてん突きで糸状に突き出していきます。



外気温が下ががり、生天が凍り始める直前に氷の塊を削り、粉状にして振りかける凍てとり作業が行われます。これは生天が凍り始める「核」を作るための作業で、まだ温かい時では早過ぎるし、凍り始めた後では遅い…その見極めが非常に難しい、まさに職人技です。



干し場に並んだところてんは、凍結・乾燥を繰り返すうちに水分が抜けていきます。じっくり2~3週間かけて干し上がった糸寒天を取り込み、完成です。夏場に採取した天草が、自然の力と人の手を経て約半年。「国内産無漂白・糸かんてん」として皆様のもとに届きます。



21650(ムソー)
国内産無漂白・糸かんてん

18g
473円(税込価格)
450円(本体価格)
【原材料】海藻(天草)



フレーク寒天との違い

ムソーの「フレーク寒天」(21644)は輸入の紅藻海藻類(天草等)を原料に、伊那食品工業の工場内で凍結脱水法によって通年製造。漂白剤は不使用です。不純物の付着や空気汚染を避けているので、水洗いや溶かした後の裏ごしが不要。手軽に使えます。

教えて、寒天の効果

食事のたびに2~4gの寒天を摂取すると、寒天

の効果期待できます。森田商店が文献と使用者の声をもとに調べたところ、「コレステロールが低下」「ダイエット効果」「便秘を改善」「高血圧に対する効果」「血糖値減少」「ガンを予防」などの効果が期待できるそうです(同社HPより)。手軽に食物繊維を摂取して健康になりませんか。

糸かんてん使いこなし術

(さっと洗ってお使い下さい)

◆水にもどして…15~20分ほど水戻しし、水

を切ってサラダや酢の物、和え物、餃子の具に。炒め物は溶けないよう、鍋を火から下ろしてから仕上げに加えて。

◆乾燥したまま…お椀に入れ、上から熱いスープや味噌汁を注げば、ふや〜んとふやけて具になります。

◆炊飯時に…お米3合に糸寒天4gを加えて炊くと、ツヤが良くふくら。食物繊維も摂れます。

◆煮溶かして…2~3時間ほど水戻しし、煮溶かしてジュースやスープを固めたり、和菓子作りにも。