

<連載> 『聞いてみん菜・食べてみん菜』

祝島懐かしの料理(2) ~ところてん~

祝島・食べてみ隊

暑い盛りに行われる祝島不老長寿マラソン。昨年の大会当日もとっても暑い日でした。選手の皆さんは汗だくになり、疲れ切ってゴールイン。そこへ島のボランティアの皆さんが、祝島特産のテングサから作ってくださった特製のところてんが振舞われ、皆さん、これはおいしい!、と大喜びしておかわりされるほどの大好評を博しました。

ところで、ところてんはどうやって作るのか、皆さんご存知でしょうか。祝島の方はご存知でしょうけれど、何からできているのかをご存知ない方も多いのではないのでしょうか。

ということで、まずはテングサ(天草=紅藻類)を採るところから。テングサの採集から干し上げるところまでは木村会長からの『作ってみん菜』です。



6月22日、台風直後、磯に打ち上げられているのを採ってきました。このときは紅い色をしています。水につけては天日で干すということ

を、何日かやっているうちにだんだん白くなってきます。



6月30日。小分けにして干していますが、雨が多かったため、白くなるのに少し時間がかかっています。



ほぼ仕上がりです。こうして出来上がったテングサは、祝島で袋詰めにして売られています。

暑い夏には
これが一番!
作ってみんさい!



【ところてんを作しましょう】

(1) 今回作ったのはこの袋詰めにしたものの3分の1ぐらいでしょうか(50g)。水に浸して20~30分おきます。



(2) よく洗った後、鍋にいれてたっぷりの水(約2リットル)に酢を大匙1杯ぐらい加えて煮立たせます。

(3) 煮立ったら弱火にして、時々かき混ぜたり、あくを取ったりしながらことごと30~40分煮詰めます。



(4) 水がとろ~りと重くなって、半分ぐらいになったら平たい器に移し入れます。このとき、出来れば木綿の布などで漉すと仕上がりがきれいになるんですが、面倒なので目の細かいざるを使いました。そのためちょっとテングサのカスが底のほうに残ったりしますが、まあ自分で作ったという自己満足の結晶と思えば、気になるほどのことでもありません。



(5) 2時間ぐらいで固まってきました。ところてん突きで突きお皿に盛ります。我が家にはところてん突きがないので、手切りにしました。



しょうがや刻みネギ、あるいは青じそなどの薬味をのせて出来上がり。この分量でちょうど4人前でした。

暑いときに食べるところてんは、のど越しつるりとして、最高ですね。以前友達に、祝島のテングサから作ったところてんをあげたら、「海の香りがする」と言って喜んでくれました。

- - - 美しい海からの贈り物 - - -