

日本海に遊ぶ

京都大学水産実験所職員
上野 正博

心太と寒天

出します。このとき水も緑豆や芋のでんぶんと一緒に混ざり物も流れ出すので、幾晩か凍結と溶解を繰り返すと純度の高い寒天になるのです。寒天は心太の

ら作られることはご存じです。天草は一種類ではなく、テングサ属やその親戚筋にあたるいろんな海藻の総称です。姿形は色々なのですが、共通点が一つ。煮詰めて冷やすと煮凝り(にこり)が

いうまでもありませんが、煮詰めて冷やすと煮凝り(にこり)が

心太(ところてん)を凍結乾燥したのが寒天。江戸時代の後期、

京都の伏見で食べきれなくて捨てた心太が凍

ったのを見て考え出されたといひます。伏見

を中心に徐々に製造業者が増え、明治の中頃

までは北摂(大阪府能勢町)を含む丹波が世

界一の寒天産地でした。その後、信州に主産地

は移り、いまでは南米のチリが主産地になっ

ています。

冬の夜の寒さに凍った心太は、昼間の暖か

さに溶けて水分が流れ

精製品といってもいいでしょう。心太の持つ野趣は無くなりませんが、

どんな味付けでもできるゼリーになって、羊羹(ようかん)をはじめ

めいろんなお菓子に使われていひます。

でも、この凍結乾燥

って方法、何かに似て

ますよね。そう高野豆腐です。豆腐を凍結乾

燥させた高野豆腐は、

もともと凍り豆腐とか

凍み豆腐といったのを、凍りを高野山に掛けて高野豆腐と呼ぶようになったとか。そう



テングサの代表選手マクサ

煮凝り(にこり)が

煮凝りができる海藻

なので古代中国では凝

海菜、その名が日本に

謎です。

春になり暖かくなっ

てくるとテングサはど

んどん成長し、時化(し

け)がくると切れて浜

に打ち上げられます。

浜辺に紅い海藻があれ

ばたいていテングサの

仲間、よく水洗いして

少し乾かしたもの10

0gを1リットルの水

で煮詰めて冷ませば心

太のできあがり。この

春は自家製心太に挑戦

しては如何でしょう。