

「ヤママユ連・手づくりカフェ」

～コンニャクづくり～

5月2日(土) 10:00～12:00

於:平和台集会所



新緑がまぶしいゴールデンウィークの1日でした。Kさんの家でとれた2つのコンニャク芋は、大きな平べったい里芋という感じでした。食べられる芋になるまで、3年くらいかかるそうです。

皮をむく時からプラスチックの手袋をはめて作業しました。これは、コンニャクに含まれているシュウ酸カルシウムから手を守るためです。大小合わせて、皮をむいたら700gです。特有のにおい!銅のおろし金ですり下ろしながら、50度くらいのお湯に入れました。おろすとすぐにピンク色になるところからも、あくが強いことが分かります。火をかけながら捏ねると、だんだんしゃもじが重くなりました。火を止めて、炭酸ナトリウムを水で溶いたものを一気に加えて、どんどん混ぜます。ここが作業の一大ポイント。ぼやぼやしていると、ばらばらになります。今回は大成功!バットに整形して、茹でて、水にさらしてできあがり。玉コンニャクを皆で頂きました。市販のものよりあくがなく、さわやかな味。お刺身で食べるのがぴったり。



会場には、Sさんが浴衣地で作ったかわいい鯉のぼりが飾られていました(羽織のリフォーム作品もとても素敵でした)。

作業している中で、「コンニャクって、よその国でも食べるのかしら?」「南方系なのは確かだと思うけ

ど」「コンニャクを作ると、1つの芋から沢山できるから、大もうけできそう」などと声があがりました。

調べてみる

とコンニャク

の原産地はインド

またはインドシナ半島。

中国、韓国、ミャンマー

でも食べて

いるそうです。

でも、市場に出回っているのは日本だけのこと。日本人でよかった!なお、ウィキメディア・コモンズでコンニャクを調べると、沢山の写真が見られます。

食べながら、ある方は「蒟蒻」と漢字を書き、「こ

う漢字で書けるのには、とても悲しい話があるのです。でも、今は話しません」とおっしゃった。どんなことなのでしょう?いつかお聞きしたいものです。

「コンニャクを芯にしてボールを作った。よく弾んだよ」とか、「ボールなら、芋がらでも作った」という話題も出ました。コンニャクは戦争中ゴムの代用にしたのですね。

カフェー:熊本のあくまき(餅米を竹皮に包んで、灰汁で煮たもの。お餅のよう。黒砂糖を混ぜたきなこをかけていただく)麦焦がし、オレンジピール・チョコ



(齋藤 好子)