



▲ 蒟蒻芋が材料として使える大きさに育つまでには3年を要する。

長年の経験で培った手の感覚で、その日▶の水加減や練り具合を調整する緑川さん。



緑川多賀子^{さん}

自宅脇の作業場で、蒟蒻^{ごんにやく}づくりに励む緑川さん。手作りの籠^{かまど}、蒟蒻をこねるための大きなタライ、テープを巻いて固定しているミキサー、どれも緑川さんの蒟蒻づくりに欠かせない愛着のある道具です。「いつもの道具でないと感覚がつかめない」というほど、蒟蒻の仕上がり具合は、緑川さんの五感に委ねられています。

緑川さんの住む田人町は、元々蒟蒻の栽培が盛んな土地でした。手ごねの蒟蒻は、一に刺身、二に煮込みと言われており、手ごねならではの味わいと食感に定評がありました。緑川さんはその蒟蒻をさらに多くの世代に美味しく食べてもらうために、今の蒟蒻を完成させました。

薄く切って水に浸すと透明感を増す蒟蒻は、刺身で食べた時のプルンとした食感と適度な歯ごたえが魅力です。遠方から作り方を教わりに来る人もおり、緑川さんは、惜しみなく技術を伝え、蒟蒻芋の提供までしています。また、蒟蒻芋を栽培してみたいという人がいれば、栽培を担当している旦那さんが協力してくれます。

地域の食文化を支えてきた伝統ある食材を広く伝えようという取組みは、一人では決して成し得ません。作る人がいて、それを食べる人がいるからこそ繋がっていきます。緑川さんの作業場は、それを教えてくれる大切な場所でもありました。



蒟蒻の作り方 (約8cmの蒟蒻玉 60個分)

【材料】

蒟蒻芋	2 kg
炭酸ナトリウム	40～50 g
水	約2.5 l

作り方



①蒟蒻芋の皮をむき、5cm角の大きさに切る。



②ミキサーの8分目くらいまで①を入れ、芋がかぶるくらいの水を加えかくはんする。(全ての芋をペースト状にする)



③②のペーストを大きなタライに入れ全体を混ぜ合わせ40分ほど寝かせる。(この間に大きな鍋にたっぷりのお湯を沸かしておく)



④炭酸ナトリウムをお湯に溶かし、40分寝かせたペーストに加え手でこねる。(ピンクだったペーストが灰色に変色する)



⑤お湯を少しずつ加えながら手でこねを繰り返し、弾力を調整する。



⑥表面を滑らかに調整、小皿ですくい、先ほど沸かしたお湯の中に入れ、約1時間茹でる。(この間、時々かき混ぜる)



⑦茹で上がった蒟蒻を冷水に浸し完全に冷めれば出来上がり。



基本の刺身蒟蒻

作り方

①蒟蒻を上から押さえつけ、包丁を平にあてて薄くそぎ切りする。



②ボールにたっぷりの水をはり、切った蒟蒻を30分ほどひたしておく。
(中のアクがさらに抜けて、こんにゃくの透明感が増す)

③綿のタオルで絞るようによく水気を切れば出来上がり。



刺身蒟蒻の握りずし

作り方

※残りご飯ですぐにできる、絶品お寿司です。上記を参照し、あらかじめ刺身蒟蒻を用意します。

①酢飯を一口大の大きさに握る。

②よく水気を切った刺身蒟蒻を、酢飯の上のせれば出来上がり。

※お好みでわさびをどうぞ。

【材料】

手ごね蒟蒻	適宜
酢飯	適宜
わさび	適宜



蒟蒻の白和え

作り方 <8人分>

※あらかじめ、豆腐の水切りをしておきます。

①蒟蒻は短冊に切り、水に30分ほど浸したあと、キッチンペーパーなどでよく水気をきる。

②人参は千切りし、下茹でしておく。

③ほうれん草は塩少々でさっと茹で、冷水にとる。よくしぼって水をきり、3~4cmの長さに切っておく。

④鍋にめんつゆと水を少量加え(水の量はお好みで調整を)、①②を加えたら、味をふくませるようにさっと火を通す。

⑤すり鉢で豆腐をすりつぶし、砂糖と塩で味をととのえる。ほうれん草と冷ました④を加えて混ぜれば出来上がり。

【材料】

手ごね蒟蒻	2玉
豆腐	1丁
人参	1本
ほうれん草	1束
めんつゆ	大さじ2
塩	少々
砂糖	適宜