

「味工房うめきん」より お客様へお便りを 発行しています。

うめきん通信

第2号 平成27年8月
発行：有限会社 梅 金
責任者： 代表 梅村順一
岡崎市石原町字市場 78-1
TEL 0564-83-2034

「森と水と里と海の絆」が、おいしさを皆さんにお届けできることをお知らせしたいPR誌です。

○ 「ところてん」とは？ [\(参考:森田商店天草の基礎知識HP\)](#)



「ところてん」は、心太と書きます。40代50代の方でも食べたことのない方がいます。その子どもさんの世代には、めずらしい食べ物の様です。天草という海藻をゆでて煮溶かし、発生した溶液を冷やして固めた食品です。写真のようなところ天突き器を用いて、押し出しながら細い糸状に切り、スープをかけて食べるのが一般的です。関東以北では酢醤油（二杯酢）、東海地方では三杯酢で召し上がる方が多いようです。当社使用の「ところてん酢」は、甘酸っぱい名古屋風の味付けです。私は、「ところてんを食べるときは、割り箸1本で食べるのが普通だ」と思い込んできましたが、皆さんはどうでしょうか？

○うめきんのところてんを紹介します



ところてんをつくるのに一番大事な原料は、「おいしい水で」す。その次に良質な天草が必要です。全国の天草の産地はいくつかあります。伊豆や高知地方が一大産地で、三重県、和歌山県、徳島県、愛媛県、山口県、大分県、長崎県、熊本県です。ちなみに寒天は、ところてんを凍らせてつくります。だから、寒天の産地は長野県や岐阜県になります。当社の天草は、伊豆稲取産の天草を主体として、三重県和具の天草や伊豆大島のアラメを使用しています。固さと弾力や粘り、つるっとした食感を大事にしながら、色合いも少し緑がかった美味しそうなでき上がりにこだわっています。スープは、三杯酢、りんご酢、黒酢、無添加三杯酢、黒蜜の5種類です。是非一度召し上がってください。

○三重県和具で天草を採る海女さんの話を聞いてきました



7月12日（日）に、西三河蒟蒻組合の研修として三重県の和具地区へ伺い、天草を採る海女さんの話を聞きました。志摩半島は粘りのある天草が採れます。「近年、天草にカキが付着するようになり、採取量が減少している。取引価格も低迷しており採算に合わず、天草採りは低迷している。産地のレベルを上げるように丁寧な選別を心がけている。」真剣な表情で話してくれました。地元東海地方の原料として大事にしていきたい産地です。お姉さん頑張ってください。応援していますよ！