

「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3号 平成27年9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。

○「こんにやく」とは？ 参考文献：ウィキペディア

「コンニャク」はサトイモ科の植物、あるいはその球茎から製造される食品。蒟蒻を食用にする地域は、日本、中国、ミャンマー、韓国。日本でのこんにやく芋収穫量（2007年）は、約6700トン。主産地は、群馬県(89.5%)で、第2位栃木県(4.1%)、第3位茨城県(1.7%)、全国の95%は北関東で生産されています。



○食品としてのコンニャク

こんにやく芋に含まれるコンニャクマンナンという多糖を糊化し、アルカリ液（主に水酸化カルシウム）を用いて凝固させたもので独特の食感とこんにやく臭を持つ。調理には一度湯がして



あく抜きをしてから利用される。こんにやく 300g（1枚）で21カロリーと、非常にカロリーが低く、食物繊維が豊富なこともあり、ダイエット食品として人気がある。日本には、6世紀中ごろに薬用として朝鮮から伝わり、推古天皇の時代に、本格的に中国から輸入された。その目的は、「砂払い（整腸）」の薬効であったが、鎌倉時代までに食品として確立し、精進料理に用いられた。



○こんにやくの作り方

こんにやく芋を粉状にして水に溶かして、こねた後に凝固剤を混ぜて煮沸して固める製法である。生の蒟蒻芋では、芋をすりおろしてからこねて、凝固剤を混ぜて煮る。こんにやく芋は白いため、彩の為に細かくしたひじきなどの海藻を入れて黒くしたものが一般的な蒟蒻である。



○こんにやくの種類

板こんにやく	四角い板状のもの	生芋蒟蒻、黒蒟蒻、白蒟蒻
糸こんにやく	目皿を通して糸状にしたもの	生芋、黒、白
しらたき	細い糸状の蒟蒻を白滝と呼ぶ	関東では「しらたき」
突きこんにやく	板蒟蒻を突いた四角い糸状のもの	関西ではかつて糸蒟蒻と呼ぶ
赤こんにやく	三二酸化鉄を添加し赤色に加工した	近江八幡町特産、レバ刺し代用？
玉こんにやく	玉状にしたもので様々な大きさあり	山形県の郷土料理が有名
刺身こんにやく	風味として青海苔や胡麻入のもの	酢味噌や生姜醤油でいただく
手綱こんにやく	中央に切れ込みを入れ捻じったもの	左上の画像が「たづな」蒟蒻
氷こんにやく	冷凍しスポンジ状にして調理	カット後に冷凍、肉の食感？