

ところてんができるまで

○テングサを収穫後、洗いと天日干しを行う



周辺の海岸でところてんの原料となるテングサを収穫。持ち帰り水洗いしながら、他の海藻やゴミ、砂などを取り除いていく。水洗いしたものを天日干し、乾いたら再度水洗い。この作業を数回繰り返すし、テングサが白くなると完了です。



○さっそくテングサからところてんをつくりましょう



「用意するもの」※約10人前のところてんを作る
■テングサ60g ■はかり ■ボール ■計量カップ ■ふきん、ガーゼ ■バット ■おたま ■鍋 ■お酢（大さじ1杯15cc程度） ■タイマー ■ざる
まずはテングサを60g量ります。次は水に馴染まし、最後は軽く洗って鍋へ水2升（3.6リットル）と共にテングサを入れて、準備完了。



○テングサを煮出していきます



沸騰するまで強火で煮出していきます。途中適度にお玉等がかき混ぜ、沸騰するのを待ちます。沸騰したら中火にし、ここから約20分（タイマーで計る）程、適度にかき混ぜ煮出していきます。混ぜていると、若干とろみがついてくる感覚があります。ここまで来ると、液はかなり少なくなります。火を止める寸前に、お酢を大さじ1杯鍋に入れ、火を止めると完成。



○抽出した液を濾していきます



最初はざるを使い、大まかに濾していきま



次にふきん等で再度濾し、バット等の容器に入れ、あら熱が取れば、固まり始めます。



○あとはおいしくお召し上がり下さい



冷蔵庫で冷やし、ところてん突きに入る大きさに切って、思い切り突き出す。この操作が結構おもしろい。小豆島では食べる時、ポン酢が主流で、お好みで辛子やごまなどを加味。

