



こんにゃくはどうやって作るの

こんにゃくの作り方

こんにゃくの原料は、コンニャクイモとよばれるもの(球茎)です。この原料を加工して、こんにゃくを作ります。

まず、コンニャクイモをうすく輪切りにし、乾燥させて、荒粉を作ります。この荒粉をくだいて、粉にして、余分な混ざりものを取り去ります。こうしてでき上がった粉を、精粉といます。

この精粉に水を加え、よく混ぜ合わせたあと、しばらくおいておきます。そのあと、熱して、炭酸ナトリウム液または石灰水を加えて、かき混ぜます。固まりはじめたら箱に流しこんで、完全に固まらせます。完全に固まったら、これを切って、水にひたします。水にひたすことで、アルカリをとけ出させ、あくをぬくのです。こうしてこんにゃくができあがります。

おいしいこんにゃく料理

こんにゃくは、煮物、おでん種、田楽、酢みそあえ、白あえなどの料理に使われています。また、こんにゃくに少し手を加えた、糸こんにゃくやしらたきは、すき焼きや寄せ鍋に入れて、おいしく食べられています。(監修・青木 国夫)

