



## コンニャクイモを、どうして粉にするの

### コンニャクイモを粉にし、石灰を入れ、固め、こんにゃくを作るため

こんにゃくは、コンニャクイモ、またはコンニャク玉とよばれるものから作られています。これは、コンニャクという植物の地下の球茎にあたります。こんにゃくは、植物のくきから作られているのです。

こんにゃく作りは、まず、このコンニャク玉をほり出すところから始まります。次に、このコンニャク玉を、切って、干して、うすで粉にします。そのあと、ふるいにかけて、かたくて重い粉だけを取り出すのです。そして、熱湯を加え、強くかき混ぜて、30～40分そのままにしておきます。

30～40分ほどたってから、ねばり気が出てきたら、石灰を入れ、もう一度かき混ぜて、型に入れます。そのあと、さらに約1時間、そのままにしておきます。最後に、熱湯の中で固まらせ、冷たい水にとって、よぶんなあくをぬくとでき上がりです。

### 白こんにゃくと黒こんにゃく

ふつうのコンニャクイモを粉にすると白くなり、白こんにゃくになります。これにヒジキなどの海そうの粉を入れて黒っぽくしたのが黒こんにゃくです。また、こんにゃくの中に青のりを加えて、緑色にしたものもあります。（監修・青木 国夫）

