



## こんにゃくは、どうしてくにゃくにゃしているの

### 水をふくんだまま、固まっているから

こんにゃくは、コンニャクイモをすりおろし、それに水と凝固剤（ものをかためる薬品）を加えて、固めたものです。もともとは、うすい灰色をしています。

コンニャクの粉に水を加えると、のりのような感じになります。このこんにゃくのもとにアルカリのものを加えて、固めていくのです。

アルカリには、たとえば、石灰や炭酸ソーダ、か性ソーダなどがふくまれます。これは、のりのようなこんにゃくのもとに加えると、固まる性質をもっています。こんにゃくのもとには、中に水をたっぷりふくんだまま、アルカリによって、ちょうどよくあい固まるのです。

中にたっぷり水をふくんだまま固まってしまうために、こんにゃくは、あのよう、くにゃくにゃとやわらかいのです。

### 白こんにゃくと黒こんにゃく

コンニャクイモを粉にして作ったものが白こんにゃくで、これに、ヒジキなどの海そうの粉を加えたものが黒こんにゃくです。しらたきは同じ原料から作り、加える水の量をやや少なめにし、歯ごたえができるように仕上げられています。（監修・青木 国夫）

