



ゼラチンと寒天かんてんはどうちがうの

動物どうぶつを利用りようしたゼラチンと、植物しょくぶつを利用りようした寒天かんてん

ゼラチンは、動物どうぶつの骨ほね、皮かわ、すじなどにふくまれるコラーゲンを、にて、水みずにとけるようにしたものです。ゼラチンは、お湯にとけ、冷やせばゼリー状じょうに固かたまります。

ゼラチンは、ゼリーなどのデザート、サラダよ、寄せものなどに使つかわれるほか、食品加工用しょくひん か こうようにも多く使つかわれます。乳化力にゅうかりよくが強つよいために、アイスクリームの乳化剤にゅうかざいのほか、つなぎとして使つかわれます。

ゼラチンは、食用しょくようにするほか、止血剤しけつざいや写真しゃしんの感光膜かんこうまくに使つかいます。また、接着剤せつちやくざいとしても利用りようされています。

寒天かんてんは、海そうのテングサ、オゴノリ、エゴノリなどをにてとかし、これをこし、型かたに流ながして固めると、ところてんになります。これをこおらせて、乾燥させたものが寒天かんてんです。

寒天かんてんは、今でも、冬の寒気ふゆ かんきが強つよい長野県ながのけんや京都府きょうとふで、冬ふゆに夜よると昼ひるの温度差おんどさを利用して作つくられています。

寒天かんてんには、天然てんねんのものほか、工業的こうぎょうてきに作つくられたものがあります。粉末ふんまつやフレーク状じょうの寒天かんてんは、工業的こうぎょうてきに作つくられたもので、ゼリーやようかんなどの製菓用せいがようや、ジャムなどに加えて安定剤あんていざいに使つかわれます。

ところてんのおいしい食べ方た かた

東京とうきょうの甘味喫茶店かんみきつさてんに行くと、おしるこのように甘いわけではないのですが、ところてんあまがおいてあります。ところてんたを食べるときには、てんつきという道具どうぐを使つかって、細い糸ほそいとコンニャクのようにつき出し、しょうゆやすを適当てきとうにかけ、それに青あおのりやときがらしをのせて食べます。昔むかしから、夏の味覚なつ みかくとして親したしまれてきました。(監修・青木 国夫)

