

「ふるさとの食」再発見！ 給食に、本物の心太(ところてん)登場

詫間町では、5月・6月の大潮になると海岸の岩や石についている赤褐色のテングサ採りが盛んに行われていました。天然のテングサを煮て作るトコロテンは、磯の香りも高く、のどごしがなんともさわやかで夏場にうってつけの一品。昔は、お遍路さんの休憩する茶屋の名物にもなっていました。

浦島伝説でも紹介されましたが、今年も調理員さんが大浜の海岸でテングサをとってきてくれました。そして、3週間ほどかけて乾燥させ、それを使って今日の給食で「トコロテンのあべかわ」を作ってくれました。

みなさん知っていますか？海からとってきたテングサを使って作った本物のトコロテンを食べるとするのは詫間町の給食ではごく普通のことになってはいますが、全国的にはとても珍しいことです。手間をおしまず作るトコロテンの給食は、子どもたちに本物の味を味わってもらいたい。そして、これを機会に、昔から伝わる地域の「食」に関心をもち、昔の人の知恵や工夫に気づいてもらいたいという調理員さんたちの熱い思いから実現したものです。

「テングサ」から「ところてんのあべかわ」ができるまで



今年は四国新聞の取材を受けました。7/1(日)の「香川のここと知ってるつもり?!」に載ります。

大潮の日(4/20)の夕方、大浜の海岸にテングサとりに行きました。海の中に入って、岩や石についているテングサをとります。

学校に持ち帰って、真水で洗い、網に干します。



乾燥したら真水で洗う。また日に干して乾燥させる。この作業を何回も繰り返します。海からとってきたテングサは赤や緑色をしています。この作業をくり返していくうちに、3週間から1ヶ月ほどすると白っぽい繊維だけになってきます。

調理スタート



テングサをよく洗い、鍋にたっぷりの水と洗ったテングサを入れて強火にかけ、煮立ったら弱火で30~40分煮ます。

ドロドロに溶けたテングサを網で取り出し、さらに、異物が残らないよう液体をフキンでこします。



完成

フキンでこした透明の液体に砂糖を加え、砂糖が溶けたらカップまたはバットに流し入れます。

荒熱を取り、冷蔵庫で冷やしてかためます。

きなこをかけると、「ところてんのあべかわ」の完成です。