

ところてん

弥栄町船木 坪倉淳子

材 料

テングサ..... 100g
a { 水..... 4.5ℓ
酢..... 30cc
b { 水..... 1ℓ
酢..... 5cc

かけつゆ { 酢..... 250cc
砂糖..... 250cc
塩..... 小さじ1
しょうゆ..... 大さじ3

作 り 方

テングサはきれいに洗い、大きめの鍋に a とテングサを加えて煮る。どろっとしたねばりが出て、テングサが木しゃもじで切れるくらいになったら漉す。

のテングサに b を加え、煮て と同じ作業を行う。

で漉した液を一緒にして、バットに入れて冷ます。冷めて固まったら冷蔵庫へ入れる。

かけつゆをつくる。鍋に分量の調味料を入れ、火にかける。砂糖が溶けたらびんに入れる。

メ モ

食えるときは底に沈んだ不純物を薄くそぎ、捨てる。1cm角になるよう包丁で切る。
ところてんは4ℓ できる。

いる道具

木しゃもじ
バット