

2011/02/03

## かんぶつマエストロクラブ 産地見学：角寒天の製造工程



### 長野県茅野市

標高800m

(市役所があるのは、日本の市の中で一番高い場所)

八ヶ岳などの山々に囲まれ、まるでスイス！

1. 気温が低く、降雪が少ない
2. 地下水が豊富・天然の空調

1841年～ 角寒天の生産はじまる  
気候が適している。農家の冬場の仕事として

### 角寒天の製造工程 松木寒天産業株式会社

#### 1. 原料

##### 天草

伊豆・四国・長崎などから。

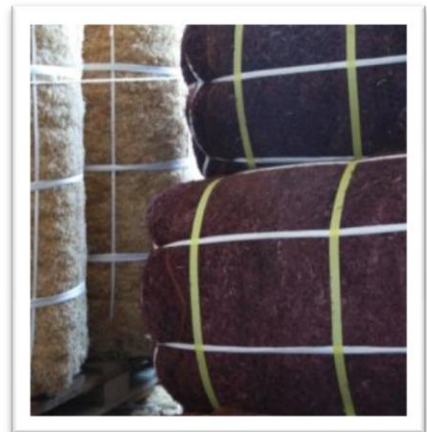
2010/8/5の西伊豆産地見学レポート「天草～収穫編～」をご参照ください！

国内産の天草は減少。

##### オゴノリ

用途により、オゴノリをブレンド。

原料は、アフリカ・チリなどでも収穫可能。  
大規模な粉寒天工場がある。



#### 2. 水洗い・あくぬき・煮込み

30 tの釜で煮込む。熟練の技が必要な作業。

#### 3. のりつき

煮込まれた寒天液を漉し、もろぶたに流しいれる。  
一日に2000箱。寒天4万本分！

ところてんの状態に固まる。  
包丁で切れ目をいれる。



#### 4. 天出し

ところてん状の寒天を干し場（田んぼ）に並べる。  
枠をつかって整列させる。  
氷がはっていくように、針で全体に穴をあける。

本日の早朝の気温は $-6^{\circ}\text{C}$ ・・・。



#### 5. 凍結

徐々に凍らせていく（ $-10^{\circ}\text{C}$ がベスト）  
完全に凍ったら今度は徐々にとがしていき、乾燥させる。

太陽の方向へ角度をつけて並べている。  
凍らせる時には、夜には広げて並べ、日中はとけないように重ねて積み上げる。  
上下を返したり、天候によっても調整する。

とても手間暇のかかる作業。



#### 6. 仕上げ乾燥

ハウスの中で、  
さらに天日で乾燥させる。

ここまで約2週間。



## 松木社長の講話より

- 角寒天作りは12月～約2ヶ月間限定。この地方の冬の風物詩の風景。  
→角寒天作りは、非常に人手のかかる作業である。  
この土地の気候・風土を利用した「究極のエコ」な製法である。
- 茅野の寒天工場は現在17社。（以前は300社あった）  
生産量はピーク時の1/10の120t。  
粉末寒天は機械化がすすみ、世界中どこでも作ることができるが  
角寒天は、小規模で昔ながらの製法で続けている。
- 昔ながらの料理法も大事にしつつ、健康面でのPRをしていきたい。  
カロリーゼロ・はらもちのよさ・水溶性食物繊維  
海外（ヨーロッパやインドネシア）でも、ゼラチンの代替としてつかわれている。



## 感想

### 寒天。

今回見学させていただき、その名前の由来を体感しました。当日は、朝5時集合の-6℃。福岡から参上した私にとっては、痛いぐらいの寒さです。その極寒の中、早朝、毎日の手作業。一本の角寒天ができるまで、約2週間。細やかな手間暇の積み重ねが必要です。「手間を惜しむとよいものはできない」という社長の言葉が印象的でした。

伝統を守ってきた作り手の想いや、ずらりと並べられ、キラキラと日光を受けている寒天の美しさに「わああ！！」という感動。それらは、実際の製造工程を見せていただくことによって得られた貴重な経験です。

スーパーで売っている寒天をなんとなく選んでいたのと、寒天作りを見学した後では、「寒天愛」の度合いが明らかに違います。早速、たくさんの料理につかってみました。

（おすすめはお弁当です。どんぶりのお弁当を作る時に、汁に寒天をちぎって入れて煮溶かします。簡単で汁もこぼれなくなります。レンジがある場合は、しっかり加熱すればまた液体になります。）

また、先日、小学校や料理教室で寒天を見にいってきました！という話をした後、調理実習を行いました。

「なんだ寒天かと今まで思っていたけど、素材の大切さがわかった」という反応が多く、感動や想いのひろがりに、かんぶつマエストロとしてのやり甲斐を感じました。

このレポートを読んでくださった皆様でしたら、かんぶつにご興味をおもちの方でしょう。皆様と、次回の産地見学でお会いできることを楽しみにしています！今後もかんぶつの魅力を伝える活動をしていきたいと思っていますので、どうぞよろしくお願いいたします。

寒天見学について、弟に話をすると、「寒天って大根からできてるんだっけ？」と……。先行きが心配な我が弟に、フリーズしました。まずは身近なところから、食育活動をしていきます！