

# かもいろ

# 夏号

Vol.14

## 特集 | 加茂の水



TAKE FREE (無料)



# 小京都 みいつけた

ところてん

原料はテングサ（天草）という海藻で、これを煮出した後、冷やし固めて出来たところてんを「天突き」と呼ばれる専用の器具で、押し出し細い麺状にします。地方によって食べ方も様々で、関東以北や中国地方以西では二杯酢、または三杯酢をかけた物に和辛子を添えて。関西では黒蜜をかけて果物などと一緒、東海地方では主に三杯酢をかけた物にゴマを添えて食べるとか。

ところてんは、箸一本で食べる…という風習をご存知ですか？「箸で挟んで食べると噛んでしまうが、すすって喉越しを楽しんでもらうため」、「徳川の時代、家臣にところてんを振舞う際に箸が1本足りなかった」など、理由は諸説あるようです。

堀こんにやくや（寿町）のところてんは、姉妹都市／伊豆大島産の良質なテングサを使用し、長時間かけてじっくりと煮て、更に「日かけて固める」こだわりの製法。丁寧にするので、タレや醤油に負けない磯の香りが楽しめます。

※撮影／旬掘商店（加茂市寿町

822）

TEL 0256 52-0963