

いながわ特派員報告



鎌屋郁子



森英美子

広げられた寒天は日の光を浴び白く輝いています



昔ながらの地場産業 ～寒天の里を訪ねて～

糸寒天豆知識

テングサ、オゴノリ等の海藻からできる寒天は、食物繊維を多く含む健康食品です。寒天には天然寒天と工業寒天があります。私達が店でよく見かける角寒天や今回紹介している糸寒天は天然寒天、工場で機械的に作られている粉寒天が工業寒天と言われています。糸寒天は、角寒天より融けにくいですが、凝固力、弾力性に優れているのが特徴です。また糸状にすることによって早く凍ります。

糸寒天は一般に市販されているところが少なく、町内では「道の駅いながわ」「日生中央駅前情報プラザ INAGAWA」で購入できます。(1袋：税別300円)



熟練の技と体力を要する「筒ひき」の作業

下阿古谷地区の道沿いに、畑一面天日干しされた寒天を見かけたことはありませんか。これは猪名川町の地場産業の一つである糸寒天の製造過程の一部です。昔は猪名川町で盛んだった寒天作りも、今では下阿古谷にある井谷寒天工場1軒になってしまいました。こちらでは昔から受け継がれている製法と、新しく採り入れた技術で猪名川町の特産品である「糸寒天」を作っています。今回は、料亭や高級和菓子に使われている最高級の寒天作りを営む寒天の里を訪ねました。

寒天作りの歩み

冬の風物詩とも呼ばれている寒天作りに最も大切なのは気象条件です。夜間は凍てつくような寒さ、日中は乾燥し澄み切った空気という猪名川町内の盆地は、寒天作りに最適な土地です。この気象条件を利用して古くは猪名川町の他に能勢、豊能、亀岡あたりで作られていた寒天は丹波寒天と呼ばれ、高級寒天として有名でした。町内の寒天作りがいつ頃から始まったかは明らかではありませんが、町史によると盛んになったのは、明治20年代からであったと言われています。特に今の阿古谷・杉生地区で多く作られていたようです。しかし近年は暖冬のため、夜間寒天が凍結しにくくなり、1軒また1軒と工場は姿を消しました。そして、たくさんあった町内の工場も今では、井谷恭一さんの寒天工場だけになり、関西では猪名川町と亀岡の各1軒のみとなりました。また、年間通して寒天を作っているのは猪名川町だけです。

うちの工場は明治18年創業で私は4代目です。製造過程ではテングサなどの海藻の配合が一番気を使います。私の作る寒天は、最高の品質であると自信を持っています。寒天作りは重労働で大変ですが、生涯現役としてこれからも頑張っていきたいと思っています。

井谷恭一さんの話



左から 井谷日出磨さん 井谷恭一さん 原賀貴浩さん 中村勝彦さん

現在の寒天作り

この工場での寒天の作り方は、基本的に昔の製法と変わりませんが、

暖冬のため平成2年に冷凍庫を導入されました。このことで昔は冬場のみの製造だった寒天作りですが、今は年間を通して安定した製造ができるようになりました。

寒天の製造方法

寒天の原料の海藻を一晚煮る(テングサをはじめ7種類の海藻をブレンドして地下水で煮る) 煮汁をこし、冷やし固める(煮汁のかすは畑の肥料に)

簡単 寒天クッキング

(7~8人分)



寒天サラダ

糸寒天30g、好みの具(きゅうり・ハムなど)、ドレッシング(市販品) 糸寒天を水に一時間以上つけ、柔らかくして、適当な長さに切る。ハム、キュウリ、シーチキン等と一緒に和え好みのドレッシングでいただく。

糸寒天は水で戻しただけで食べられます。



牛乳かん

糸寒天5g、砂糖60g、牛乳200cc、水400cc 寒天を水に1時間以上浸し、柔らかくしてから分量の水で完全に煮とかし、砂糖・牛乳を入れたらすぐに火を止める。平らな容器に入れて冷やしサイコロ型に切り、好みにフルーツを添える。



水ようかん

糸寒天5g、水600cc、砂糖50g、こしあん(市販品)450g 寒天を水に1時間以上浸し、柔らかくしてから分量の水で完全に煮とかし、砂糖とあんを加えて混ぜる。そのまま2、3分煮て、平らな容器に入れて冷やす。水とあんが分離する場合がありますので、冷めてとろみが付いたところでゆっくり混ぜます。

集記 編集後



作業の音だけが工場内に響き渡る中、黙々と仕事を続ける井谷さん達。その姿に伝統を継承していく職人魂を感じました。暖冬という悪条件を克服していくまでには、本当に大変な苦悩と努力があったことだと思います。今では井谷さんを支える若い3

人も寒天作りの新しい後継者として育ちつつあり、とても頼もしいです。冷凍庫を導入したとはいえ、昔ながらの手間隙をかけて出来上がる糸寒天。この一つ一つに井谷さん達の寒天に対する愛情や誇りが込められているようです。皆さん職業病で腰が痛いと言われるようになりました。どうぞお体に気をつけてこれからも頑張ってください。

【いながわ特派員】