３８．ところてん

庄内地方

<材料>	
天草（良いもの）	90g
水	22カップ
酢	大さじ 3
食用菊の葉	３枚

●用具

- 鍋
- 木づち
- こし布袋
- 流し箱

●作り方

① 天草を木づちでよくたたいて、天草についている貝やごみを丁寧にとる。
② 天草を一晩水につける。
③ 分量の水と天草を加え、一緒に酢と菊の葉を加えて火にかけ、かき回しながら煮立てる。
④ 煮つめ加減は天草がとけ、とろみが出たら、小皿にとって冷ます。指にとってみて流れ落ちないで、垂れ下がっている状態であったらよい。
⑤ 一回目は目の粗い布袋でこし、二回目は目の細かい布袋でこし、流し箱に入れ、冷ます。

●ポイント

冷蔵庫に入れて冷ますと急に冷え、腰が弱くなるから自然に冷ますこと。
残った天草を鍋に戻し、一回目の 1/2 の分量の水を入れて一回目と同じように煮つめこす。

（遊佐町）

村上智恵子