



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第一一八号）

立冬^{りっとう}

十一月八日

八知玉こんにやく

そろそろおでんがおいしい季節になりました。大根にゴボウ天、玉子、それにこんにやくが欠かせません。こんにやくというと、板状の板こんにやくとばかり思っていた私にとって、おかげ横丁の「美杉郷八知玉屋」の真ん丸いこんにやく玉は驚きでした。

八知玉こんにやくは、奈良県境にある津市美杉町八知で作られています。市町村合併前の、まだ美杉村だった頃、藤田さん宅にお邪魔したことがあります。山里の一軒家には、収穫されたこんにやく芋がどっさり積まれています。こぶし大のごつごつとした芋で、これからあのプルプルとしたこんにやくができるのかと不思議に思ったほどです。

こんにやく玉は、こんにやく芋を柔らかく茹で、ミキサーなどでペースト状にしたものに、灰を使った灰汁を加えるのがポイントです。灰汁を入れるのは意外でしたが、こんにやく芋に含まれるグルコマンナンは水を吸収すると膨張して、容量が大きくなり、粘度の高いコロイド状態になります。これに石灰水などアルカリを加えて加熱すると凝固して半透明の弾力ある塊になるといいます。灰汁は凝固剤であったのです。

それをひとつひとつ手で丸めて作ると、こんにやく玉に。添加物や防腐剤をいっさい使用していません。生のまま、刺身で食べられることも八知玉屋で知りました。

この手作りこんにやくは、八知では冠婚葬祭やお正月には欠かせない料理になるとか。山里ならではの、ごちそうなのです。

近頃では、米入りのこんにやくに自家製味噌をつけた「五平こんにやく」や、餡をこんにやくゼリーで固めた「こんにやくようかん」も登場し、新しい味も楽しめるようになりました。

文 千種清美

