



# ところてん作り

令和5年9月9日(土)



令和5年9月9日(土)に『ところてん作り』を行いました。『ところてん』とは、テングサやオゴノリなどの紅藻類を茹でて煮溶かし、発生した寒天質を冷まして固めた食品です。それを『天突き』と呼ばれる専用の器具を用いて、押し出しながら細い糸状(麺状)に切った形態が一般的とされています。今回は、ポン酢(ネギ、ゴマ)と黒蜜にきな粉をまぶして食べました。



貴重な経験ができましたね。冷たくて夏場にぴったりでした。黒蜜やポン酢か自分で決めて食べました。



## ★感想(振り返り)★

- ・冷たくて美味しかったです。
- ・ポン酢であっさり食べると美味しかった。
- ・黒蜜ときな粉はデザート感覚でした。
- ・糸状に出た時は面白かった。



サポートセンタートイロ  
 〒3436  
 長宗像市東郷5丁目4-34  
 電話:0940-51-5297