



はんしんeyes

写真・文 山田哲也

□□□18

寒天は全体の8割が植物纖維でできている健康食品。脂肪を出したり整腸の作用があり、ダイエットに有効と、昨年話題になった。

猪名川町阿古地区では明治時代か

ら、農閑期の冬に昼夜の寒暖差を利

用して、寒天づくりが盛んだった。

今では町内で一軒となつたが、井

谷寒天製造所（同町下阿古谷北中垣

内）では、糸寒天づくりを守ってい

る。

糸寒天づくりは天草を洗つて炊く

ことから始まる。天草のとけた汁を

ろ過して固めると、出来上がるのが

「ところてん」。ところてんを昼夜

温が氷点下になる日が少なくなり、

1990年に冷凍庫を導入した。凍

結工程は機械化したが、乾燥は昔な

がらの製法を守る。「天日干しした

寒天は透明感が出て、京菓子の材料

として使われています」と井谷さん。

冬の風物詩だった寒天の天日干し

も、冷凍庫の導入で四季を通じて見

られるようになった。

能勢電鉄・日生中央駅から阪急バス「下阿古谷」下車、徒歩5分。糸寒天は「道の駅いながわ」（072・767・8600）で買うことができる。30kg420円。



井谷寒天製造所

京菓子支える猪名川の糸寒天



冬の日差しの下、天日干しされる糸寒天。冬は約2週間、夏は4日で、仕上がる。