

今日はかんてんのはなしです。かんてんであんこをかためるとようかんになります。水ようかんにもなりようかんにもかんてんがつかわれているのです。

では、かんてんはなにからできるのでしょうか。じつは、

それはみさきのいえに行くと、よくはまべにおちていま

す。それはテングサ。これをひろいあつめて天日干し

て、あかいいろがぬけるまでさらしてほしあげます。

みさきのいえのちかくのあまさんたちも、これをたくさ

んひろげてうみべでほしているので、ときどきみられま

す。

この、ほしたテングサをなべでにとかして」と」とた

いて、こして、かためたらおいしい心太(こころてん)のできあがり。

ひやしてこれにくろみつをかけてたべるのがなつのたの

しみの一つです。とてもこのつくりかただとなんかいも

くりかえしてにことができるのです。

でも、京都のスーパー・マーケットではほしたテングサ

はうられていません。かんてんのこなか、いとかんてん

か、ぼうかんてんのようなすがたでうられているので、

それらをつかいます。

これらはテングサで作ったものとちがい、プリプリか

んはおとりますが、いそくささはないので、あんこなど

とはなじみやすいです。

もし、このの中にかんてんがなければ、ねりようかんや水ようかんはもちろん、あんみつも、みつまめもなことがあります。テングサはけつこうわがしにとつてだいじないそなわけです。

おんごくサイン→

①なんのはなしでしよう? ()

②かんてんのげんりようはなんですか? ()

③テングサをあつめているのはみさきのいえのきんじょのどなたですか? ()

④テングサはおちているときはなにいろですか? ()

⑤テングサからつくるかんてんはじうじうといろがいいのですか? (四文字かたかなで。) ()

⑥テングサからつくるかんてんのけつてんはどんなところですか? 五もじで。 ()

⑦テングサはなんのなかも? 一つに○を。 ()

⑧ところてん、とかんじでかきましょう。 ()

⑨あつているものに○をつけましよう。 () 水ようかんにはかんてんはつかわれない。 () テングサはうみでとれる。 () おぼうさんがテングサをとる。 () おもつたことを五行でまとめましょう。 ()

できばえは?



① 何の話でしよう? ()

② 寒天のげんりょうは何ですか? ()

③ テングサを集めているのはみさきの家の近所のどなたですか? ()

④ テングサから寒天をつくるときに何が経済的なですか? ()

⑤ テングサから作る寒天はどういうところがいいのですか? ()

⑥ テングサから作る寒天の欠点はどんなところですか? ()

⑦ 黒砂糖からつくる蜜のことをなんというかぬきだしましよう。 ()

⑧ ところてん、とかん字で書きましょう。 ()

⑨ あつているものに○をつけましょう。 ()

⑩ 糸寒天という品物はない。 ()

⑪ テングサは海でとれる。 ()

⑫ 和具漁港はテングサせんもんの港だ。 ()

みさきの家の近くの海女さんたちもこれをたくさん広げて海辺で干しているので、和具漁港の近所などではよく見られます。

この、干したテングサをなべで煮溶かしてことことたいて、こして、かためたらおいしい心太のできあがり。冷蔵庫で冷やしてこれに黒蜜や白蜜をかけて食べるが夏の楽しみの一つです。とても経済的なことに、この作り方だと一度ならずも一度・三度くりかえして煮ることができるのです。

でも、京都のスーパー・ケットでは干したテングサは売られていません。寒天の粉か、糸寒天か、棒寒天の状たいで売られているので、それらを使います。

これらはテングサで作ったものとちがい、プリプリ感はおどりますが、いそくささはないので、あんこなどとはなじみやすいです。

もし、世の中に寒天がなければ、ねりようかんや水ようかんはもちろん、あんみつも、みつまめも存在しないことになります。テングサはけつこう和菓子に貢献している海そうなわけです。



① 何の話でしよう？（ ）

② 寒天の原料は何ですか？（ ）

③ テングサを集めているのはみさきの家の近所のどなたですか？（ ）

④ テングサから寒天をつくるときに何が経済的なですか？（ ）

⑤ テングサから作る寒天はどういうところがいいのですか？（ ）

⑥ テングサから作る寒天の欠点はどんなところですか？（ ）

⑦ 黒砂糖からつくる蜜のことをなんというかぬきだしましょう。（ ）

⑧ ところてん、と漢字で書きましょう。（ ）

⑨ あつているものに○をつけましょう。（ ）

⑩ 糸寒天という品物はない。（ ）

⑪ テングサは海でとれる。（ ）

⑫ 和具漁港はテングサ専門の港だ。（ ）

⑬ 上の話の感想を五行でまとめましょう。（ ）

今日は多くの和菓子に使われる寒天の話です。寒天であんこを固めるとようかんになります。水ようかんにもねりようかんにも寒天が使われているのです。

では、寒天の原料は何でしよう？・じつは、そのものはみさきの家宿泊学習を行ったとき、よく浜辺に落ちているのを見かけるものです。それはテングサ。これを拾い集めて天日干して、赤い色がぬけるまでさらして干しあげます。

みさきの家の近くの海あま女めたちもこれをたくさん広げて海辺で干しているので、和具漁港の近所などではよく見られます。

この、干したテングサをなべで煮溶かしてことこと炊いて、こして、固めたらおいしい心太こころべのできあがり。冷蔵庫で冷やしてこれに黒蜜みつや白蜜しらみつをかけて食べるのが夏の楽しみの一つです。とても経済的なことに、この作り方だと一度ならずも二度・三度くりかえして煮ることができます。

でも、京都のスーパー・マーケットでは干したテングサは売られていません。寒天の粉か、糸寒天か、棒寒天の状態で売られているので、それらを使います。

これらはテングサで作ったものと違い、プリプリ感は劣りますが、磯臭さいそくさはないので、あんこなどとはなじみやすいです。

もし、世の中に寒天がなければ、ねりようかんや水ようかんはもちろん、あんみつも、みつまめも存在しないことになります。テングサはけつこう和菓子に貢献こうげんしている海そななわけです。

