

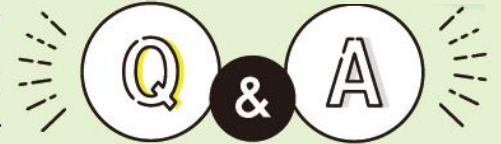
ぜひ寒天を買って、食べて、味わって、食を体験してみてください!寒天料理は無限大です!



菅 妙子さん

栄養士として学校給食に携わり、退職後も横手産食材を活用したレシピや特産品開発等の研究、料理講習会などの食育活動に尽力。

## 教えて!! 妙子先生 寒天についての



**Q** 横手地域ではいつ頃から寒天が食べられるようになりましたか?

**A** 北前船で運ばれてきた明治後期頃からはないかと考えています。最初は冠婚葬祭のおもてなしの料理として、昭和初期にかけて徐々に日常生活に馴染むようになってきたのかなと。それと、冬の間の出稼ぎも関係があるのではないのでしょうか。ほかの地方に出稼ぎに行った人が「売り物にならない棒寒天をたくさん貰ってきた」と話していたのを聞いたことがあります。

**Q** 横手の食文化と寒天の関係はどんなものがありますか?

**A** 横手といえば「甘い食文化」が有名ですね。砂糖をたっぷり使う寒天とは相性がぴったりなんです!さらに寒天は長期保存できるので、寒さが厳しい冬の間のエネルギー源になっていたと考えられます。

**Q** 「なんでも寒天」文化に発展した理由は?

**A** 「お茶っこ飲み文化」があったからだと思います。家庭の食文化は外からは見えないものですが、お茶っこ飲みではおかあさんたちが自慢の一品を持ち寄ります。相手をもてなす寒天は腕の見せどころとばかりに、さまざまな寒天が生み出されたのでしょう。

**Q** 最近作られたオリジナル寒天はありますか?

**A** 「鶏のからあげ寒天」です。鶏のからあげ、ブロッコリー、ミニトマトを寒天にしたらすごくおいしくて、自分でも驚きました!