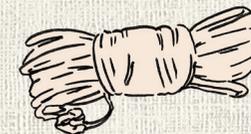


こんな声がありました!

糸こんにゃくに茶色や白色のかたまりが入っていました...

「こんにゃくの“も”のお話」



co-op



今日はおでんにしようかしら? あら!?

どうしたの、ママ?



糸こんにゃくに見たことのないかたまりが入ってるわ。

ほんとだ! なにかな... そうだ、はかせに聞いてみよう!



糸こんにゃくやしらたきを作る際に、**原材料に由来する成分がかたまっただけのものじゃよ。**

こんにゃくの多くは、こんにゃく粉と水を混ぜたものに凝固剤を加えて練り合わせ、**ゆでてかためています。**また、糸こんにゃくやしらたきなどは凝固剤を加えた後にシャワーのように絞り出し、糸状のこんにゃくとしてゆでてかためています。ゆでる工程では、**こんにゃく原材料に由来する成分がお湯の中でかたまって、繊維状のかたまりになることがあります。**これらは**“も”や“わた状のかたまり”**と呼ばれているもので、**商品の品質に影響はありません。**見つけた際は取り除いてからお召し上がりください。



〈糸こんにゃくの“も”〉

豆知識

黒いこんにゃくのひみつ

昔はこんにゃく芋を皮ごとすりおろしてこんにゃくを作っていたため、茶色や黒に近い色をしていました。

今では、こんにゃく芋の皮を取り除いてから粉状に加工したこんにゃく粉を使うのが一般的ですが、そのままだと色が白いこんにゃくができあがります。

そこで、海草の粉末を混ぜて昔のこんにゃくらしさを出すようになったといわれています。



そうなのね、安心したわ。

