

～松尾芭蕉のところでん～より

ところでん

レシピ監修・調理指導 辻製菓専門学校 上元 純一 先生



江戸時代、京都で松尾芭蕉が句に詠んだところでん。
関西で愛される黒蜜と芭蕉の頃の味、煎り酒(いりざけ)で召し上がれ。
ひんやり清らかなところでんで涼しくなりましょう!

材料 ～ 約6人分 ～

<生寒天>

さらし天草	15g	
水	1.5ℓ	水の硬度が高いと固まりにくくなります。

<黒蜜>

黒砂糖	120g
三温糖	30g
グラニュー糖	120g
水	150ml
きな粉	適量

<煎り酒>

日本酒	400ml	
水	200ml	
梅干し	4個	塩分高めの方が好ましい。
昆布	10g	
鯉節	10g	

作り方

Prepare
準備

■昆布の表面を濡れたふきんで拭いておく。

ところてんを作る

Step 1
ステップ1

天草を水で洗い、一晩水につけておく。
※そのままでも使えますが、水につけておくとアクが
抜け、臭みの少ないところてんに仕上がります。



Step 2
ステップ2

つけておいた天草の水を切り、分量の水を加え、火にかける。



Step 3
ステップ3

沸騰するまでは中火、吹きこぼれそうになれば弱火に
して、約1時間ほど煮込み、液体量が約半量(約600g)
になるまで煮詰める。
※1時間煮て、液体が多ければもう少し煮詰め、少な
ければ水を足してください。



Step 4
ステップ4

さらして絞り、液体を流し缶に流す。
※表面に気泡が出来れば、竹串などでつぶしておく
と、表面がきれいに仕上がります。



Step 5
ステップ5

常温でしばらくおく。
粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。



Step 6
ステップ6

食べる分をところてん突きに入るサイズにカットし、
水の入ったボウルに突き出す。食べるまでさらしておく。
1時間ほど水にさらすことで臭みが抜けます。
※木製のところてん突きは水でぬらして使うこと



黒蜜を作る

Step 7
ステップ7

黒砂糖、三温糖、グラニュー糖、水を鍋に入れ、ひと煮立ち
させる。



Step 8 ステップ8

粉ふるいなどでこしながらボウルへ移し、粗熱がとれれば冷蔵庫で冷やしておく。



煎り酒を作る

Step 9 ステップ9

分量の日本酒、水、梅干し、昆布を鍋に入れ、弱火で水分が約半量になるまで煮込む。
※梅干しが破れてしまうと透き通った煎り酒にならないので注意してください。



Step 10 ステップ10

ステップ9に鰹節を入れ、火を止め、そのまま5～6時間おく。



Step 11 ステップ11

さらしでこし、冷蔵庫で冷ます。

仕上げ

Step 12 ステップ12

さらしておいたところてんを、よく水を切って器に盛る。

Step 13 ステップ13

黒蜜、煎り酒をそれぞれところてんにかけて出来上がり。
黒蜜をかけたものにはお好みでさらにきな粉をふりかけてもよい。



食べごろと保存方法

よく冷やしてお召上がりください。ところてん、黒蜜、煎り酒は冷蔵庫で1週間ほど保存可能です。
ところてんは、かたまりのまま水につけずにラップをかけて保存してください。