

## 寒天 冬に捨てたトコロロテンに着目

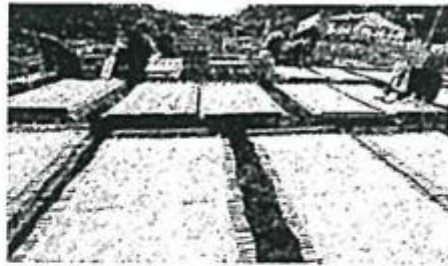
### はじまり 考

寒天は、中国伝来のトコロテンを利用した日本発祥の食品です。国内有数の産地である長野県寒天水産加工業協同組合によると、発祥は、江戸時代前期に遡ります。

ある冬、京都・伏見の宿が、宿泊した大名に出したトコロテンの残りを屋外に捨てたところ、凍ったり溶

けたりを繰り返して、数日後に乾燥した白い塊になったことに着目。トコロテンのような臭みがないことから、保存に適した商品に仕上げたと伝えられています。

江戸中期になると、中国の商人が買い付け始め、ナマコやアワビとともに重要な輸出品になります。江戸後期には、財政難の薩摩藩



が密造で大きな利益を得たとの記録もあります。医薬の分野でも活用されており、大阪医科大の佐野浩一教授（微生物学）によると、19世紀末、細菌培養の培地に寒天を利用する方法をドイツの研究者が発明。欧米にも広くなりました。

（宮本清史記者）