

すこやかに

vol.70

とばとげんまっこ

AK 絵



「防災ラジオ」有償配布の申し込み期限は7月末で、配布は11月ごろの予定です。防災無線の音声聞き取りにくい世帯のかたは、ぜひご検討ください。

海の博物館がお届けする

とばを育む海の森ガイド

vol.4

テングサ (マクサ) の利用



海底に生える「マクサ」



水洗いして乾燥させた「マクサ」



海の博物館喫茶「あらみ」のトコロテン

初夏、海女たちは「マクサ」という海藻を採ります。ゴミなどを取り除き、真水に浸し、天日で干す作業を繰り返すと、白く乾燥した状態になり「テングサ」の名称で販売されます。これを煮てどろどろの煮汁を作り、冷やすと固まってトコロテンができます。トコロテンの原料となるクサ（海藻）を「テングサ」と呼び、その代表が「マクサ」で、ほかに「オニクサ」や「オバクサ」などのテングサ類も鳥羽の海で採れます。

トコロテンは、奈良時代には都で食べられていたという記録があり、古代から続く海藻の成分を巧みに利用した食品です。江戸時代になると、トコロテンから寒天が作られるようになって食用としての利用がより広まりました。

今日では、トコロテンは血糖値を下げる健康食品として人気です。また羊かん、ゼリーなどの食品、化粧品、印象剤（菌型をとる）などにも寒天が使われており、「テングサ」は広く利用されています。



編集と発行

総務課広報情報係

〒517-0011 鳥羽市鳥羽三丁目1-1 ☎0599-25-1114
 ホームページ <http://www.city.toba.mie.jp/>
 Eメール koho@city.toba.mie.jp

資源保護のために再生紙を使用しています。

編集後記
広報マン
 選択しました



松川 あ、寺本さん携帯電話買ったんですか？
 寺本 もっと早く買い換えたかったんやけどね。
 松川 いいですね。僕もそろそろ買い換えようかな。
 寺本 松川君、今の時代はスマートフォンぐらいは持ってないといかんぞ！
 浜崎 ただいま戻りましたー。寺本 お疲れさま。
 浜崎 寺本さん、聞きましたよ。携帯電話を洗濯機で洗濯してしまっただけですわね。松川 なんだ、そういうことですか。
 寺本 修理するかどうか迷って、買い換えを選択しました。松川 ダジャレでごまかさなidekudaisai...