

津島市発祥の食材！津島麩



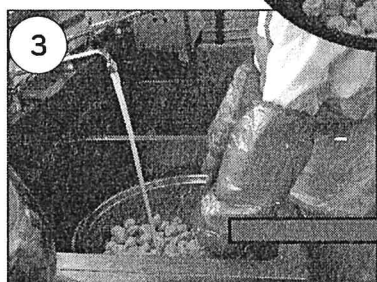
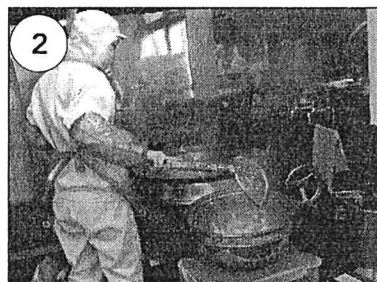
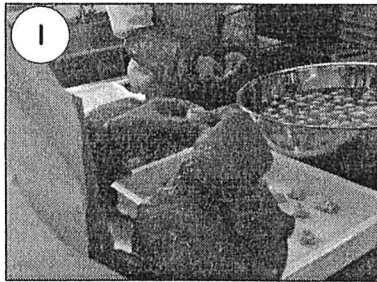
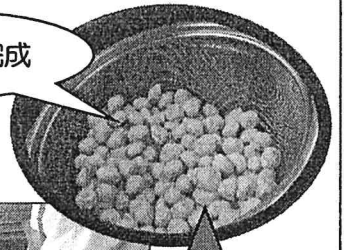
津島市に「^ぶ麩」がつく町名があるのを知っていますか？^{いけふちょう}池麩町と町名がつけられるぐらい昔から親しみある食材でした。江戸時代から作られはじめ、尾張徳川家にも献上された津島麩は、弾力があり、噛み応えがあるのが特徴です。30年以上前に市内で作りがいなくなりましたが、地元の方たちが復活させ、昨年11月2日（いいふの日）から販売されています。9月8日の給食で、津島麩を味噌で煮込んだ煮味噌として出します。旨味をいっぱい含んだ津島麩を味わってください。

<津島麩ができるまで>

- ①小麦粉のグルテンをきれいな団子にし、塩水につけます。
★表面がツルツルしていないと、茹でたときにうまく膨らまず、固くなってしまいます。
- ②沸騰したお湯で1時間茹でます。
★5分おきにやさしく混ぜることがポイントです。
- ③茹でた津島麩を流水で冷まし、軽く水切りをしたら完成！
★この後、真空パックにして30分間蒸したら、お店に並びます。

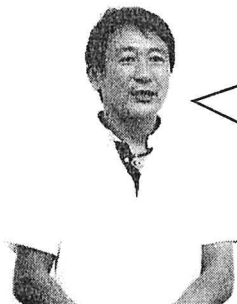


津島麩の完成



<津島麩についてお話を聞きました>

「どうして津島麩を復活させようと思ったのですか？」



私は、津島のことが大好きで、津島の財産である津島麩をどうしても失いたくなかったので、復活させました。
皆さんも、お祭りや津島麩など津島の良いところをたくさん知って、もっと大好きになって欲しいです。

津島麩を復活させた「花屋」加藤さん

「津島麩を作るとき、一番大変なことは何ですか？」



原料のグルテンはとても弾力があるので、力を込めて丸めて表面をツルツルにする工程が一番大変です。
茹でるとき、高い温度で茹で続けなければ、きれいな丸にならないので、その温度と時間を調整するのに苦労しました。

津島麩を作っている「あいさんハウス」吉安さん

