

タマキクラゲ タマキクラテ

木下 裕美

2020年の春は雨がコンスタントに降り、タマキクラゲがたくさん手に入りました。



タマキクラゲ

以前タマキクラゲで見た目も味も食感までもがまるでわらび餅というフェイクスイーツ『タマキク餅』を作ったことがありました。



タマキク餅

タマキクラゲがタピオカサイズということもあり、今度はタマキク餅でタピオカ風ドリンク、『タマキクラテ』を作ってみました。



タマキクラテ

なんと、本家よりヘルシーで美味しーという嬉しい結果に。何よりストローからスルスルと口に運ばれ、本物より口溶けがよく飲み込みやすい。そもそもきのこなのでおそらくタピオカよりも消化が良く、食物繊維も多く、カロリーも低い。いいことだらけのキノコスイーツ。

そしてタマキク餅に小倉あんを和えて、アイスを添えて今度はタマキクラゲが寒天代わりのクリームあんみつにも！



タマキクリームあんみつ

基本のタマキク餅の作り方はとっても簡単です。まず、タマキクラゲをよく洗います。粗めのザルに入れたタマキクラゲをボウルに入れて上から水を流します。重たい土や砂は下に、軽いゴミや汚れは浮かせてよく掃除をします。



タマキクラゲ掃除中



茹でる

黒蜜やハチミツ

沸騰したお湯でさっと茹でてお湯をよく切り、黒蜜（またはハチミツ）をかけて冷蔵庫でしばらく寝かせます。するとタマキクラゲの中の余分な水分が外に出てうまい具合に甘味が中に入ります。きな粉をかければ『タマキク餅』の出来上がりです。アイスコーヒーと牛乳と一緒にすると『タマキクラテ』、小倉とアイスと一緒にすると『タマキクリームあんみつ』の出来上がりです！是非、お試しください。

再生タマちゃん？

タマキクラゲは乾燥した状態のものでも水にしばらく浸すと元の状態に戻ります。また採集後、水分を切らさないようにして放置しておくと、数日後また出てきます。



乾燥していても水に浸すと？

よみがえる！



また採集後、水分を切らさないようにして放置しておくと、数日後また出てきます。



ふたたび発生！

タマキクラゲの色々な顔をじっくり観察してみるのも興味深いです。もしタマキクラゲの付いた小枝が落ちていたら『再生タマちゃん』の行方も併せてぜひお楽しみください。



タマちゃんの傘の裏側も確認出来ました！