

輪島学講習会

【第2回】

『すいぜんについて』

<講師>

与吉屋 中濱 英隆 氏

すいぜんについて

➤ すいぜんの歴史

中世の輪島にはかつて根来寺派の重蓮寺という大寺院があり、寺から里へと文化が伝播するように、その僧が輪島に持ち込んだと考えられている。

(参考文献:「漆の里・輪島」中室勝郎著 平凡社)

➤ すいぜんの材料

- ・天草 (テングサ)

- ・米粉

➤ すいぜんの作り方

1. テングサを洗う

2. 鍋に入れてテングサを煮溶かし米粉を加える

3. こして冷ます

4. おりに入れて固める

➤ たれの作り方

➤ ところてんとの違いは？

米粉が入っているかないか

➤ すいぜんの現状（与吉屋の場合）

MEMO
