

緑豆そのものを味わう甘くない餅菓子

# カノム・トゥアペープ

タイ菓子の基本材料といえば、米粉、ヤシ糖を含む砂糖、ココナッツミルクですが、それに豆類を加えるとしたら緑豆でしょう。

緑豆はタイ語でトゥア(豆)キアオ(緑)で、皮を取り除いたものはトゥア(豆)トーン(金)とよばれます。中身は黄色なのです。その黄色の豆を蒸してつぶしたものをタイ菓子ではよく

使い、ココナッツミルクと砂糖を加えて煉った餡は、くだものや野菜をかたどったルークチュップの主材料ですし、パイ皮饅頭カノム・ピヤの餡でもあります。

カノム・トゥアペープも緑豆(金豆)が主役の菓子で、もち米の粉をこねてゆでた白玉のような皮に緑豆が包まれています。他と一線を画

すのは塩味だということ。ココナッツミルクも砂糖も加えない緑豆を、つぶさずに包んでいることが多く、かむと口中にほろほるとこぼれて、緑豆そのものを味わえるお菓子なのです。餡は塩味と言いましたが、半ずりのゴマと砂糖を合わせたゴマ砂糖がたっぷり添えられています、お好みでかけていただきます。



緑豆を包んだ皮にココナッツをまぶしたトゥアペープ。このタイプが多い



連載 51

タイの

お菓子は

二度

おいしい

ラートプラオ地区のアモンパン市場で見つけたカノム・トゥアペープขนมถั่วแปบは、内も外も蒸した緑豆

写真(上)はバンコク北郊の朝市で見つけたカノム・トゥアペープです。表面に細くひいたココナッツをまぶしたものもありますが、これはご覧のとおり外側も緑豆で、コシのある餅に軽く塩味のきいた緑豆だけという潔さ。力強い味わいでした。

また一方、カノム・トゥアペープ・パークモーという繊細なタイプもあって、こちらはもち米の粉にタピオカ粉などを混ぜたゆるめの生地を、もち米用の蒸し器の口にぴんと張ったさらしの上に流して蒸し、緑豆を包んだもので、柔らかくなめらかな口当りが魅力です。

菓子名のトゥアペープはサヤインゲンによく似たフジマメ(学名 *Dolichos lablab* L.または *Lablab purpureus* L.)の1つ。餃子のような半月形がフジマメのサヤに似ていることから名づけられたのでしょう。日本では千石豆とか蔓豆とよぶ地方もあるそうです。いずれにしても、緑豆のお菓子が別種の豆の名とは紛らわしい限りですが、かえって覚えやすいかもしれませんね。