

「うずらの卵」は サツマイモとタピオカ粉の揚げボール

カノム・カイノックラター

「うずらの卵」という名のお菓子カノム・カイノックラター。きつね色の揚げボールで、張りのある表面はサクッと軽い歯触り、なのに内側はもっちり。そしてまんなかは空洞です。できたてをほおぼると、サツマイモのやさしい香りと揚げ菓子特有の香ばしさが広がって手が止まりません。揚げたての誘惑に抗えず、いつも帰り着く前に半分になってしまっています。独特の食感の主材料が蒸したサツマイモとタピオカ粉であることに加え、揚げ方の手法によるもの。サツマイモと粉を練ってボール状にまとめ、たっぷりの油で揚げますが、その際忘れてならないのは、網じやくしで油のなかのサツマイモボールをギュウギュウおしつけるこ

と。「だからこそぷっくりふくらんで、その結果なかが空洞になるの」といつもの店の主。加えて、冷めてもべたつかない仕上げのコツを尋ねると「中温で時間をかけて揚げて、最後に高温でカラッとさせる」とのことでした。



ピンポン玉よりひと回り小さめで、なかは空洞。紫芋やタロイモ製もあります

ふと思いついてタイのスイーツ界にあって「卵」を名乗る菓子を数えてみたら、私の知る限り6名称4種類でした。名前と種類の数が合わないのは、複数の名をもつお菓子が存在するからです。動物分類学上のカテゴリーに沿ってみると、鳥類は白鳥にうずら、水生動物はカブトガニと魚、爬虫類はミズオオトカゲとカメ。

白鳥の卵(カノム・カイホン)とミズオオトカゲの卵(カノム・カイヒア)は同じお菓子で、米粉の皮で緑豆餡を包んで揚げ砂糖衣をまぶした丸い揚げ菓子。カブトガニの卵(カノム・カイメンダー)は卵黄液をポツポツとたらしシロップでゆでた小さな玉状の卵菓子で、九州の鶏卵素麺とよく似た味わいです。魚の卵(カノム・カイプラー)はオオギヤシの果肉ともち米粉を練ってゆでた黄色くて先のつながった馬蹄形。カメの卵(カノム・カイタオ)は、今回のうずらの卵と同じお菓子とされていますが、別種を主張する意見も。砂糖衣をかけないミズオオトカゲの卵あるいは白鳥の卵を指すというのです。なかなかいぶかしい卵論争です。

連載 52

タイのお菓子は
二度おいしい



カノム・カイノックラター ขนมไข่กระทะ。カノム・カイタオ(カメの卵)の別称も