

お餅にとろりココナッツシロップ、香ばしい煎り米がアクセント

カノム・ニアオ

3月といえば日本は雛祭り。春とは名ばかりでも、三色の菱餅や雛あられの彩りに春の足音を感じたものです。バンコクの我が家では例年、お雛様を一对あわてて箱から取り出し、あつという間に片づける慌ただしさでしたが、娘の高卒を機にうちで祝うのも長くないことを悟り、余裕をもって飾ろうと改心。どうせなら雛祭りにふさわしいタイ菓子を供えたいと思

案した結果、もち米粉で作るカノム・ニアオに行き着きました。

何年前かに手に入れた『祖父母から受け継いだおいしい料理 100年のレシピ ๑๐๐ ปี ร้อยปี รสอร่อย รสดี』に載っていたことを思い出して久しぶりに本棚から出してみると、ありました。カノム・ニアオ。ラーマ2世の血筋である元王族の家に伝わる料理

のひとつとしての紹介です。台所を預かるのは人生の大半を仕えてきた料理番ユパーさん。屋敷内で育った2人の娘さんも当家のレシピを受け継いでいるとのこと。現代では稀なお宅です。同書はタイの旧家・名家の料理にまつわる話を取材しレシピとともにまとめた本なのです。

こちらのお宅のレシピでは、材料はもち米粉と少量のうるち米粉、細かく削ったココナッツ、そしてココナッツシュガー。白玉の要領で粉に水を少しずつ加えながら練り、板状にのばして蒸し上げたら、ココナッツをまんべんなくつけ、それを細切りにしてまたココナッツをまぶします。餅はゆでもかまいません。

おいしさの決め手となるシロップですが、こちらはココナッツシュガーと水を弱火にかけてとろみと香りが出るまで煮つめたもの。最後にマナオ(ライム)果汁を少量加えると結晶化を防げるそうです。ココナッツシュガーはココヤシのつぼみの房に傷をつけて、そこから出てくる樹液を煮つめて乾燥させたもので、旨味と香りのある甘味料です。おいしいシロップ作りには混ぜものない良質な品を選ぶことが肝要とおっしゃっています。アクセントとして欠かせないのがトツピングのカオクア。水に浸けておいたもち米を乾かし、弱火でじっくり煎った香ばしい煎り米です。これをカラメル状のシロップとともにかけていただきます。

さて、お餅は雛祭りらしく桃色、白、若草色の3色にしましょうか。桃色はローゼルティーで、若草色はパンダンの葉でほんのり染めるつもりです。



ココナッツシュガーのシロップをかけ、カリッと香ばしい煎り米をお好みで

連載 53

タイの
お菓子は
二度
おいしい



菓子店で求めたカノム・ニアオ ขนมเหนียว。付属の揚げたお米のあられも美味ですが、今回は昔ながらの煎り米を添えて