

ジャックフルーツの種をかたどった緑豆餡に卵をからめたお菓子

メッカヌン

世界最大の果物と言われるジャックフルーツ。タイ産のものは重さが5〜18キロくらいだそうです。暗緑色の分厚い皮にはドリアンより小さなトゲトゲ。巨大な果実を切り開いて、黄色い果肉を量り売りする屋台は、暑季の風物詩です。皮の中には手のひらの半分ほどの果肉がぎっしり。それぞれの房に長さ2センチほど

の楕円形の種が一つずつ入っています。

メッカヌンはそのジャックフルーツの種をかたどったお菓子。蒸した緑豆にココナッツミルクと砂糖を加えて練った餡を楕円にまるめ、アヒルの卵の卵黄にくぐらせ、シロップで煮ています。料理書によるとコツは煮るときの火加減。きれいに卵がからんだ状態に仕上げるに

は、いったん鍋を火から下ろして卵黄をつ

けた緑豆餡を入れ、

再度沸騰したら弱

火に。そうするこ

とで餡の底部に

卵液がたれた部分もできるのですが、それが種らしさの要らしいのです。そこが解せない私には、そもそもなぜ卵色なのかも疑問でした。

というのは私の知っているジャックフルーツの種は、茶色の薄皮に包まれた大きな豆。

ゆでると栗のような食感で、特に一日陽に干してからゆでたものは甘みが増してホクホク

です。イモクリナンキン好きなら気に入ることも間違いなし。売り台に並べていなくても、

ジャックフルーツ屋台ではたいい生の種を売っていますよ。

そのおいしい種が果肉の中にあるとき、黄色い膜に包まれていることを知ったのは、

買ってきたバック詰めのジャックフルーツに種を取り忘れた果肉がひとつ紛れ込んでいた

から。それを見てようやく腑に落ちました。

タイでは、ジャックフルーツ（カヌン）を家の裏に、スターベリー（マヨム）を家の前に

に植えると縁起がいいと言われています。カヌンの「ヌン」は「後押しする・引き立て

る」の意味があり、マヨムの「ヨム」は「好まれる・人気がある」の「ニヨム」に通ずるからだそうです。



ジャックフルーツの種（手前）は果肉と同じ色の薄い膜で被われている。中に茶色の薄皮に包まれた種

連載 58

タイの

お菓子は

二度

おいしい



メッカヌンเมล็ดขนุน。「メツ」は種、「カヌン」はジャックフルーツのこと