

タピオカ粉のお団子をつるりとココナッツシロップで

カノム・インタニン

「つるりとした口当りの緑色のお団子に、ココナッツミルクのシロップをたっぷり注いでいただくカノム・インタニン。絶滅危惧種のようなタイ菓子の一つですが、最近相次いで二つの店で見つけました。

お団子の主材料はタピオカ粉。粉にパンダンの葉（バイ・トゥーイ）の絞り汁を加え

て、火にかけて煉っていきます。最初はさらさらしていますが、根気よくかきまぜているうちにもったりして緑色が濃くなり、そのうちに透明感が。その頃合いを見計らって火から下ろし、スプーンですくって形を整えながら、冷たい水に落とします。小さなマリモのような翡翠色の粒が指先から生まれ、水を張

ったボールにふわりと落ちていく様は見ていて飽きることがありません。

作り方を見せてくださったタイ菓子の老舗ワンダムロン（Wan-Damrong）の三代目オーナーさんの話では、火加減と水加減に技を要し、職人の経験と技量がものをいうお菓子だそうです。



左：インタニンボックの花と実
右：インタニンナムの花と蕾

連載 60

タイの
お菓子は
二度
おいしい



カノム・インタニン ขนมอินทนิล

もう一つの店はパンダンの葉を使ったタイ菓子の専門店ヨックソット（Yoksothai Toon）。商品案内によると、タピオカ粉は昔、シンガポールからの輸入品だったために高価で、それゆえ庶民には高嶺の花のお菓子だったそうです。菓子名の「インタニン」は樹木の名称で、2種類のうちのひとつインタニンナムの和名はオオバナサルスベリ。血糖値を下げるお茶・痩せるお茶として知られているバナバ（葉をお茶にする）のことです。インタニンがなぜお菓子の名前になったのでしょうか。老舗菓子店に尋ねても、専門家が教える料理番組を見返しても由来は分からずじまい。そこで、ペップリ通りに行ってみることにしました。インタニンは街路樹として植えられることの多い樹木で、ペップリ通りにもインタニン並木があるのです。花の盛りは1月から3月頃で、ほんの少し残っていた明るい紫色の花房に、緑色の玉のような蕾を発見。また、いくつかの木には丸い緑色の実がついていました。名前の由来は蕾か実か、はたまた別にあるのか、出口のない悩ましい問題です。