

舌の上で溶ける華やかな打ち菓子

カノム・サンパンニー

干菓子のようにも煉り切りのようにも見えますが、舌にのせると冷んやりしっとり。ほどけるように溶けて、思いがけず濃厚な風味がひろがります。意外性にひかれてタイ菓子の本を開いてみると、おもな材料はタピオカ粉とココナツミルク、そして砂糖。

まず、タピオカ粉を弱火で乾煎りして火を

とおします。かすかに象牙色になるまで炒った粉は風味もいそうです。次に一番搾りの濃いココナツミルクを用意し、砂糖と少量のジャスミン水（ジャスミンの花を浮かべて香りに移した水）あるいは香料を加えてもつたりするまで煮つめます。火は弱火。大切なのは分離を防ぐために手を休めずかき混ぜる

こと。乳白色のどろりと重たい液状に仕上がったら、香りづけのローソク（ティアンオップ）で燻して

タイ菓子特有の香りをつけ、適宜着色。そこに粉を少しずつ混ぜてこね、温かいうちに型につめて形成します。

この菓子には食べ方にもコツがあって、一口かじったら舌の上のせて口を閉じるこ

と。するとすーっと溶けながら甘みとともにひろがるココナツミルクの風味と幾重にもかさなる香りを余すことなく味わうことができます。

サンパンニーは花形をはじめ鳥や伝統紋様などバリエーションがあり、造形の美しさも魅力です。その元になる木型を探して菓子材料の間屋に行ってみたのですが、扱っていたのはプラスチック製でした。日本の菓子木型の職人は今や数えるほどだそうですが、タイもおそらく同じなのでしょう。木型の素材は「丈夫でくるいの少ない桜の木がよく、北海道のヤマザクラなどが適している」と和菓子の本※にありました。アユタヤ時代にポルトガルから伝わったとされるカノム・サンパンニー、タイではいったいだんな木が使われてきたのでしょうか。サンパンニーには「最愛の」という意味があることから、結婚式のお祝いの席に供されるお菓子でもあるそうです。



花型の他に木の葉やくだもの、鶏や小鳥、タイの伝統紋様も



連載 63

タイの
お菓子は
二度
おいしい

花の意匠のカノム・サンパンニー ขนมลำปำนี้

※『和菓子ものがたり』中山圭子 朝日新聞社