

揚げおかきカーオテンは北タイのソンクラインの味

スイカの果汁を含ませたカーオテン・ナムテンモー

カーオテンは蒸したもち米を乾燥させて揚げたおかきです。材料をこねずに揚げるのでお米の一粒一粒がぷっくりふくらんで軽い食感。ザクツと小気味いい音とともに米と油の香ばしさがひろがります。元来、もち米を主食とする北部の伝統食ですが、タイのいたるところで作られていてスーパーマーケットにも袋入り

が並んでいます。カーオテンを作る過程で、もち米にスイカの果汁を含ませてほのかな甘みをつけたのがカーオテン・ナムテンモーです。一晩水に浸けておいたもち米を蒸し、スイカの果汁を混ぜて、型に詰めて円形にしたら2日ほど天日で干して乾燥。それを高温の油で揚げて、米の芯までしつ

かりふくらませます。仕上げのシロップがけはカーオテンが冷めてから。シロップはサトウキビの粗糖あるいはココナツシュガーを煮詰めたもので、どちらも旨味のあるまろやかな甘さです。スイカの甘みそのものをより感じられるシロップなしもおすすめです。



スイカの果汁を含ませて天日干ししたもち米は微かにピンク色を帯びている

チェンマイでは4月のタイ正月ソンクラインのお菓子といえばカーオテン。北部の伝統行事ボーイルークゲオ(華やかな装束で行われる男の子の集団得度式)やボーイルアン(亡くなった両親や祖先のために功德を積む行事)のときにも供されるそうです。

スイカは年間を通して出回っていますが、最も甘くおいしくなるのが暑季たけなわの4月頃ですから、定評ある北部のもち米と旬のスイカで作ったカーオテン・ナムテンモーはいっそう滋味豊かで、家族や縁者が集まるソンクラインにふさわしい名脇役ですね。

チェンマイ大学北部地方情報センターのHPに、聞き書きの郷土料理のレシピを見つけて読んでみたところ「現在は(カーオテンに)スイカの果汁を混ぜるのが流行」の一文が。13年前の聞き取りです。とすると、いつ頃からポピュラーになったのでしょうか。

味も姿もよく似ているカーオタンという食べ物がありますが、こちらは炊いたご飯で作るうるち米製。本来、鍋の底にできる「おこげ」を指す言葉だそうです。同じく定番のおやつですが、デ IPP を添えたカーオタン・ナタンは前菜の一つにも数えられます。

文・写真/ムシカシントーン小河修子
※もち米製もうるち米製もカーオタンとよんでいることが多い。

連載 65

タイのお菓子は二度おいしい

