

むかし ほっ あまみ
昔ながらのホッとする甘味
おしるこざいりょう よにんぶん
材料 (4人分)

●ゆであずき (こしあん または つぶあん) 250g ●水 400cc ●塩 少々 ●切り餅 8つ

つく かた
作り方

- ① 鍋にゆであずきと水を入れ、中火～弱火でよく混ぜる。
- ② ①に塩を入れ味を調える (もし味見して甘みが足りないと感じたら砂糖を加えても良い)。
- ③ 切り餅は焼くか、柔らかくなるまでゆでる。
- ④ ③をお椀に入れ、上から②をかける。

* おしるこは「ぜんざい (おぜんざい)」と呼ばれる場合もあります。両者は基本的に同じものですが、関東では汁気の多さで区別して汁気の少ないものを、関西ではこしあんかつぶあんかで区別しつつぶあんで作ったものを「ぜんざい」と呼ぶ傾向にあるようです。

* おしるこは日本に古来からある食べ物で、普段は甘味処 (和菓子などを出す和風喫茶店) などではしかお目にかからないかもしれませんが、家庭ではお正月の行事「鏡開き」の時に割った「鏡餅」で作って食べる風習があります。鏡餅はお正月に神仏にお供えする餅でできた飾り物。これを割って食べる鏡開きという行事は地方によって時期が違いますが、お正月の締めくくりとなります。

* 今回のレシピではゆであずきを使用しました。こしあんを使うかつぶあんを使うかは好みです。ゆであずきは主に缶詰などで売られています。時間はかかりますが乾燥あずきを自分で煮てあんを作ることもできます。

* 塩を入れるのは隠し味で、入れることでかえって甘みが増します。またおしるこにはよく塩昆布などが添えられますが、これもしょっぱい塩昆布をつまみながらおしるこを食べることによって、おしるこの甘みを引き立たせる効果があります。

O-Shiruko

A Traditional Comforting Sweet

Ingredients (Serves 4)

250 g adzuki bean paste (without skin (*koshi an*) or with skin (*tsubu an*))

400 cc water

A pinch of salt

8 *mochi* cakes

Preparation

- 1) Place the bean paste and water in a pot, and stir together well over low to medium heat.
- 2) Add salt to taste (if the mixture doesn't seem sweet enough, you can also add some sugar).
- 3) Grill the *mochi* cakes, or boil them until they are soft.
- 4) Place the *mochi* cakes in a bowl, and pour the bean mixture over them.

* *O-shiruko* is also known as *zenzai* (or *o-zenzai*). The two are basically the same, but generally in the Kanto region the terms are used to distinguish dishes based on the amount of liquid in the dish (a dish with less liquid is called *zenzai*), while in the Kansai region they are used to distinguish dishes based on whether *koshi an* or *tsubu an* are used (if *tsubu an* are used, the dish is called *zenzai*).

* *O-shiruko* has been eaten in Japan since historical times. Normally, you will probably only see it in places that serve Japanese sweets and the like, such as traditional tea houses, but there is also a custom of eating *o-shiruko* in households at *o-shogatsu*, when it is made from the *kagami-mochi* that is broken during *kagami-biraki*. *Kagami-mochi* is a decoration made from *mochi* that is offered to Shinto and Buddhist deities at *o-shogatsu*. The timing of *kagami-biraki* – breaking and eating the *kagami-mochi* – differs in different parts of Japan, but it brings the the *o-shogatsu* festivities to a close.

*The recipe given here uses adzuki bean paste. It is up to your personal preference whether you use *koshi an* or *tsubu an*. Adzuki bean paste is generally sold packaged in cans. It is more time-consuming, but you can also make bean paste yourself by boiling dried adzuki beans.

*The salt in the *o-shiruko* functions as a *kakushi aji* (“hidden flavor”); putting it in makes the dish taste sweeter. *O-shiruko* also often comes with *shio konbu* (salted *konbu*) or a similar dish on the side, and here also, eating *o-shiruko* with the salty dish serves to highlight its sweetness.