

Marilah kita buat dan makan ! Masakan di musim ini.

— Sakura Mochi —

Bulan Maret, di dalam berita-berita, banyak disiarkan tentang prakiraan mekarnya bunga yang sangat disukai orang Jepang, yaitu sakura. Di Jepang, bunga sakura ini tidak hanya dinikmati sebagai bunga saja, melainkan juga banyak dipergunakan berbagai bentuk misalnya ; desain, syair lagu, bahkan daun dan bunganya juga dapat diacar dengan cara diasinkan, sehingga sejak dahulu orang Jepang mempunyai suatu perasaan tersendiri terhadap sakura.

Sakura-mochi merupakan kue tradisional Jepang yang memakai daun sakura yang sudah diasinkan, dan dimakan sekitar saat mekarnya bunga sakura. Kue tradisional ini ada 2 macam yaitu ; yang ala Kanto berbentuk crepe, dan ala Kansai yang memakai tepung Domyoji (sejenis tepung beras). Kedua-duanya berwarna seperti bunga sakura dengan memakai pewarna makanan dan mempunyai aroma khas daun sakura.

Untuk membuat yang asli agak sulit, oleh karena itu kami perkenalkan resep yang mudah dibuat. Bagaimana kalau Anda membuatnya untuk disantap ketika ber-hanami menikmati bunga sakura ?

[Bahan ; untuk 8 buah]

※Cobalah Anda buat dan bandingkan keistimewaan ala Kanto yang teksturnya halus, dengan ala Kansai yang bergerindil.

[Ala Kanto]: Tepung Hakuriki = 50 g, tepung Shiratama = 50 g, gula = 1,5 sdm, air = 150 ml

[Ala Kansai]: beras ketan = 1 cup, gula = 2 sdm, kacang merah yang dihaluskan = 200 g, pewarna makanan = sedikit (bila tidak ada tidak perlu), daun sakura yang sudah diasinkan = 8 lembar.

[Cara membuat]:

1. [Ala Kanto] ; tepung Hakuriki, tepung Shiratama, dan gula dimasukkan ke dalam sebuah baskom. Lalu masukkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan-lahan, terakhir masukkan pewarna makanan sampai semuanya berwarna merah muda. Panaskan penggorengan yang sudah dioles minyak, lalu masukkan bahan dengan menggunakan sendok, sampai terbentuk bundaran tipis sebanyak 8 lembar. Masaklah dengan api kecil, setelah permukaannya mengering, balikkan dan angkat.

[Ala Kansai] ; masukkan beras ketan, gula, dan pewarna makanan ke dalam *rice cooker*, lalu diaduk rata. Tambahkan air sebanyak seperti ketika kita menanak nasi putih biasa, dan masaklah.

2. Kacang merah yang dihaluskan dibagi menjadi 8 bagian.

3. Daun sakura yang diasinkan direndam untuk menghilangkan garamnya.

4. [Ala Kanto]; bahan no 2 dibungkus dengan bundaran tipis yang sudah dipanggang tadi.

[Ala Kansai]; beras ketan yang sudah matang dibagi menjadi 8 bagian, masukkan bahan no 2 dan bungkuslah sehingga berbentuk bulat.

5. Terakhir bungkuslah bagian luar dengan bahan no 3.

※Daun sakura yang sudah diasinkan dijual di toko khusus bahan kue atau di pasar swalayan yang besar. Tapi bila Anda tidak bisa mendapatkannya, tanpa daun sakura pun tidak jadi masalah, kue ini tetap lezat.

※Kacang merah yang dihaluskan dijual dalam bentuk kalengan atau di dalam kantong plastik. Anda bisa memakai kacang merah yang masih bergerindil, atau yang sangat halus, tergantung selera.

食べよう！ 作ろう！ 旬の味

— 桜餅 —

3月、ニュースでは日本人がことのほか好きな花、桜の開花予想がさかんに報じられます。日本では桜は、花を愉しむだけではなく、多く意匠に使われ、歌に詠われ、また花や葉を食用に塩漬けにして使うこともあり、そんなことから古来からの日本人の桜への思いがうかがえます。

葉の塩漬けを使う「桜餅」は伝統的に桜の頃に食べる和菓子です。クレープ風の関東風と、道明寺粉（米粉の一種）を使う関西風の2種類がありますが、どちらも食紅等で色づけされた桜色と、桜の葉独特の香りが特徴的な菓子です。本格的に作るのは大変なので、簡単なレシピをご紹介します。お花見のお供に作ってみてはいかがでしょうか。

[材料 (8個分)]

※関東風は滑らかな食感、関西風はつぶつぶした食感が特徴です。是非食べ比べてみてください。

[関東風] 薄力粉…50g 白玉粉…50g 砂糖…大さじ1.5 水…150ml

[関西風] もち米…1合 砂糖…大さじ2
小豆あん…200g 食紅…微量（無ければ不要） 桜の葉の塩漬け…8枚

[作り方]

1. [関東風] ボールに薄力粉と白玉粉と砂糖を入れる。水を少しずつ加えながら混ぜ、最後に食紅で全体に色を付ける。油をひいてよく拭き取ったフライパンにスプーンで生地を流し入れ、楕円の薄皮を8枚焼く。弱火で、表面が乾いたら裏返し、すぐ火から下ろす。

[関西風] 炊飯器にもち米と砂糖と食紅を入れて混ぜ、通常の白米を炊く時と同じ水加減で炊く。

2. 小豆あんは8等分しておく。

3. 桜の葉の塩漬けは塩抜きしておく。

4. [関東風] 薄皮で2をくるむ。

[関西風] 炊き上がったもち米を8等分し、中に2を包んで丸く俵型に握る。

5. 外側に3を巻けばできあがり。

※桜の葉の塩漬けは製菓材料専門店や大きいスーパーなどにあると思いますので探してみてください。でも手に入らない場合、使わなくても美味しくできます。

※小豆あんは缶や袋入りのものが売っています。粒あんでもこしあんでも好みでけっこうです。