

昔ながらのホッとする甘味
おしるこ

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

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で区別し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異なりますが、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。

Rasa yang Maknyuss Sejak dahulu
Oshiruko

Bahan (untuk 4 orang)

- Kacang merah rebus (yang sudah dihaluskan atau yang masih agak kasar) 250 gr.
- Air 400 cc ● Garam sedikit
- *Mochi* (terbuat dari ketan) pipih berbentuk persegi 8 potong

Cara membuat :

- ① Masukkan kacang merah rebus dan air ke dalam panci, masaklah dengan api kecil – sedang sambil diaduk.
- ② Masukkan garam ke bahan no ① untuk memberi rasa. (Bila merasa kurang manis, dapat ditambahkan gula).
- ③ Ketan halus dipanggang atau direbus sampai empuk.
- ④ Masukkan ketan tersebut ke dalam mangkuk, tambahkan bahan no ② di atasnya.

- *Oshiruko* ini ada kalanya disebut *Zenzai* atau *Ozenzai*. Sebenarnya pada dasarnya keduanya sama, namun ada kecenderungan di daerah Kanto untuk membedakannya, yang kuah (*shiru*) nya banyak dengan yang kuahnya sedikit. Sementara di daerah Kansai ada pula kecenderungan untuk membedakan antara *koshi-an* (kacang merah yang dihaluskan) dengan *tsubu-an* (kacang merah yang tidak terlalu halus), istilah [*zenzai*] dipakai untuk bahan yang memakai *tsubu-an*.
- *Oshiruko* merupakan makanan yang sudah ada sejak zaman dahulu di Jepang. Biasanya hanya terlihat di café khas Jepang, sementara di rumah-rumah tangga biasanya dimasak ketika ada upacara [*kagami-biraki* = membuka *mochi* Tahun Baru] di mana *kagami-mochi* yang sudah dipecahkan itu dimasak *oshiruko*. [*Kagami-mochi*] adalah hiasan Tahun Baru terbuat dari beras ketan, yang dipersembahkan di altar sembahyang agama Buddha. Upacara memecahkan *kagami-mochi* yang disebut *kagami-biraki* ini waktunya berbeda-beda tergantung dari daerahnya, namun semuanya sama-sama merupakan upacara terakhir Tahun Baru.
- Resep kali ini memakai kacang merah rebus. Anda bisa memilih apakah akan memakai bentuk *koshi-an* ataukah *tsubu-an*. Kacang merah rebus kebanyakan dijual dalam bentuk kalengan, namun Anda juga bisa membuatnya sendiri dengan merebus kacang merah kering, meskipun memakan waktu.
- Pembubuhan garam merupakan resep rahasia, di mana dengan membubuhkan sedikit garam justru akan menimbulkan rasa manis. *Oshiruko* juga sering disantap dengan rumput laut *kombu* yang asin. Rasa *kombu* yang asin ini juga akan memberikan rasa manis ke dalam *oshiruko*.