

## ลองทาน! ลองทำ! อาหารอร่อยตามฤดูกาล

### — ซากุระโมจิ —

ในเดือนมีนาคม มักจะมีข่าวเกี่ยวกับการคาดการณ์ช่วงเวลายานของดอกซากุระ ดอกไม้ที่ชาวญี่ปุ่นชื่นชอบเป็นพิเศษ ในประเทศญี่ปุ่น ซากุระไม่เพียงเป็นดอกไม้เอาไว้ดูเพื่อความรื่นรมย์บันเทิงใจเท่านั้น แต่ยังถูกนำไปใช้ในหลายๆ ด้าน ไม่ว่าจะเป็นการออกแบบ ขับแต่งเป็นเพลง หรือนำเอาดอกและใบดองเกลือใช้สำหรับทำอาหาร สิ่งทีกล่าวมานี้ทำให้เราทราบถึงความรู้สึกของคนญี่ปุ่นที่มีต่อซากุระ

“ซากุระโมจิ” ที่นำไปซากุระดองเกลือมาใช้เป็นส่วนประกอบ เป็นขนมญี่ปุ่นที่สืบทอดกันมาแต่ดั้งเดิม นิยมรับประทานกันตอนที่ดอกซากุระบาน มี 2 แบบคือ แบบคันทันโนที่คล้ายขนมเครป กับแบบคันทันไซที่ใช้แป้งโดเมียวจิ(แป้งข้าวชนิดหนึ่ง) แต่ไม่ว่าจะเป็นแบบใดก็เป็นขนมที่มีลักษณะเด่นคือ แต่งเป็นสีดอกซากุระโดยใช้สีผสมอาหารสีแดง และมีหอมกลิ่นเฉพาะตัวของใบซากุระ การทำตามนี้สำหรับจริงๆ ค่อนข้างยุ่งยาก ในคราวนี้จึงขอแนะนำสูตรการทำแบบง่ายๆ ขอให้ลองทำรับประทานดูเวลาที่ไปชมดอกซากุระ

#### [ส่วนประกอบ (8 ก้อน)]

※ ลักษณะเฉพาะคือ แบบคันทันโดจะให้สัมผัสที่ลื่นคอ ส่วนแบบคันทันไซจะให้สัมผัสเป็นเม็ดเล็กๆ ขอให้ลองรับประทานเปรียบเทียบกันดู

[แบบคันทันโด] แป้งสาลี...50 กรัม แป้งชิราตามะ...50 กรัม น้ำตาล...1.5 ช้อนโต๊ะ น้ำ...150 มล.

[แบบคันทันไซ] ข้าวเหนียวโมจิ...1 ถ้วยตวงข้าว น้ำตาล...2 ช้อนโต๊ะ ถั่วแดงกวน...200 กรัม สีผสมอาหารสีแดง...พอเหมาะ(หากไม่มีก็ไม่เป็นไร) ใบซากุระดองเกลือ...8 ใบ

#### [วิธีทำ]

1. [แบบคันทันโด] เทแป้งสาลีกับแป้งชิราตามะและน้ำตาลลงในอ่าง เทน้ำลงไปทีละน้อยพร้อมกับผสมให้เข้ากัน สุดท้ายใช้สีผสมอาหารสีแดงแต่งสีให้ทั่ว ใช้ช้อนตักแป้งเทลงบนกระทะแบนที่ทาน้ำมันและเช็ดน้ำมันออกเรียบร้อยแล้ว เกลี่ยแป้งรูปวงรีแผ่นบาง 8 แผ่น อย่างด้วยไฟอ่อน พอผิวหน้าแห้งก็กลับด้าน รีบปิดไฟยกแป้งลง

[แบบคันทันไซ] เทข้าวเหนียวโมจิ น้ำตาลและสีผสมอาหารสีแดงลงในหม้อหุงข้าวผสมให้เข้ากัน หุงโดยใช้น้ำปริมาณเท่ากับเวลาที่หุงข้าวเจ้า

2. แบ่งถั่วแดงกวนเป็น 8 ส่วนเท่ากัน เตรียมเอาไว้

3. ตีแป้งเกลือออกจากใบซากุระดองเกลือ

4. [แบบคันทันโด] ม้วนพัน 2 ด้วยใบแป้ง

[แบบคันทันไซ] พอข้าวสุกก็แบ่งออกเป็น 8 ส่วน ปั้นเป็นรูปทรงกลม ชัด 2 ใ้เข้าไปด้านใน

5. พันด้านนอกด้วย 3 ก็เสร็จเรียบร้อย

※ ใบซากุระดองเกลือ มีจำหน่ายตามร้านขายวัตถุดิบทำขนมและซูเปอร์มาร์เก็ตขนาดใหญ่ ลองหาดู หากหาไม่ได้ก็ไม่เป็นไรถึงไม่ใช้ก็อร่อยเช่นเดียวกัน

※ ถั่วแดงกวนนั้นมีชนิดกระป๋องและบรรจุถุงจำหน่าย จะเป็นกวนแบบละเอียดหรือกวนแบบหยาบก็ได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความชอบ

〈日本語できるかなの答え〉 ①C②D③A④B

タイ語版

## 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。