

อาหารญี่ปุ่นฝีมือคุณแม่

ของเซ่นไหว้ขอบคุณผลผลิตที่เก็บเกี่ยวได้ตลอดปีใน
“คืนจันทร์วันเพ็ญกลางฤดูใบไม้ร่วง”
ขนมดังโกะชมจันทร์(ขนมแป้งลักษณะกลม)

ส่วนผสม (สำหรับ 4 ท่าน)

• แป้งข้าวเจ้า 150 กรัม • แป้งมัน 1.5 ช้อนโต๊ะ • น้ำตาล
ทราย 100 กรัม • น้ำมัน 140 มล.

วิธีทำ

- ① เทแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันลงในชามใส่น้ำตาลทราย แล้วใช้ตะกร้อคนให้เข้ากัน
- ② เติมน้ำมันลงใน ① แล้วใช้ช้อนกรรณ เช่น ตะเกียบคนให้เข้ากัน
- ③ นวด ② ด้วยมือ จากนั้น ปั้นแป้งเป็นดังโกะลูกกลมๆ ขนาดพอคำ
- ④ ใส่น้ำให้เต็มหม้อและต้มจนเดือด จึงใส่แป้งดังโกะลงในหม้อ รอให้แป้งพองจนลอยขึ้นปากหม้อ จากนั้น ช้อนขึ้นมาใส่น้ำเย็น
- ⑤ เมื่อแป้งเย็นลงให้ช้อนขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำ

★เวลารับประทานให้ป้ายองโกะ (ถั่วแดงกวน) หรือโรยด้วยคินาโโค (ผงถั่วเหลือง) หรือผงชาเขียวลงบนดังโกะ จะเพิ่มความอร่อยขึ้น

★หากนำมาผสมกับฟรุตสลัดกระป๋อง ก็จะกลายเป็นชิระทามะฟรุตสลัดในทันที

★นับแต่สมัยโบราณที่ญี่ปุ่นมีประเพณีชมจันทร์วันเพ็ญ ซึ่งจะลอยเด่นอยู่บนฟ้าที่ไร้เมฆในคืนวันฤดูใบไม้ร่วง โดยจะเรียกพระจันทร์ในฤดูนี้ว่า “ชูชูโนะเมเกะซี” (คืนจันทร์วันเพ็ญกลางฤดูใบไม้ร่วง) สำหรับปีนี้ “ชูชูโนะเมเกะซี” ตรงกับวันเสาร์ที่ 3 ต.ค. เมื่อถึงคืนนั้น ท่านลองเอาหญ้าชูชุกิมาประดับกับดังโกะพร้อมกับการชมดวงจันทร์ดูบ้างซิ



日本のおふくろの味

「中秋の名月」に一年の収穫を感謝してお供え
月見団子

材料 (4 人分)

• 上新粉 150g • 片栗粉 大さじ 1.5 • 砂糖
100g • ぬるま湯 140ml

作り方

- ① ボウルに上新粉と片栗粉、砂糖を入れて、泡立て器でよく混ぜる。
- ② ①にぬるま湯を加えて菜箸などでよくかき混ぜる。
- ③ ②を手でこねて、一口大の大きさに丸めて団子を作る。
- ④ たっぷりの湯を沸かした鍋に団子を入れて、ふっくらして完全に浮いてきたら、取り出して冷水に入れる。
- ⑤ 粗熱を取って、水分を切ったら、出来上がり。

★あんこやきなこ、抹茶などをまぶして食べると、さらにおいしくなります。

★ミックスフルーツ缶と混ぜると、白玉フルーツに早変わり。

★古くから日本には秋の澄んだ夜空に昇る満月を鑑賞する風習があり、このときの月を「中秋の名月」と呼んでいます。今年の「中秋の名月」は 10 月 3 日の土曜日です。月見団子やスキを飾ってお月見をしてみたいはいかがでしょうか？

