

추석 (秋夕) の行事食 Ⅰ



송편 (松片)

秋夕には、新米で作った松片をご先祖様にお供えします。

かつては、前日の夕方から一晩かけて大量に作ったそうです。なるべく小さく作るのが腕がよいとされ、上手に作れないとお嫁に行けないとか、上手にできると、きれいな娘を産むことができる言われていたとか。

地域により、家庭により形も餡もさまざまです。

レシピは、『韓国料理』(趙重玉著、昭和37年、柴田書店)によりました。

【材料】上新粉、塩、水、餡(好みのもの)、ごま油、アカマツの葉

【作り方】(1)上新粉は、塩少々を入れた湯で耳たぶぐらいの柔らかさに練る。固く絞った布巾をかぶせ、20分程度寝かせる。どんぐりぐらいの大きさにちぎる。よく練ると歯ごたえがよい。(2)親指、人差し指、中指を使い、親指で餡を入れる穴を作るようにまわしながら、小人の国の帽子のような形にのばす。(3)餡を中に詰め、口を閉じて形を整える。(4)せいろに松葉を敷き、餅を並べ、さらに松葉を敷き、餅をのせる。強火で15分～20分程度蒸す。蒸し上がったたら、手に水をつけながら松葉を取り除き、餅にごま油を塗る。

추석 (秋夕) の行事食 2



토란국 (土卵グツ)

秋夕にいただくサトイモのスープ。実りの秋に大きく育った茎や地下茎を使ってスープを作ります。

慶尚北道では茎(ずいき)を使い、その他の地域では地下茎を使います。

おもしろいことに、韓国ではサトイモが市場に出回るのは秋夕の前だけ。土卵グツは秋夕ならではの味なのです。

お出しは牛肉でとります。牛肉のおつゆは韓国の人々にとって一番のご馳走です。

【材料】4人分 サトイモ300g、万能ネギ4～5本、牛肉(肩バラ)150g、A(おろしにんにく小匙1、コショウ少々、ごま油大匙1、すりごま小匙1)、水5と1/2カップ、薄口醤油、塩各適宜

【作り方】(1) サトイモは洗って皮をむき、塩少々を振ってやわらかく茹でる。大きいものは2, 3つに切る。万能ネギは4～5cm長さに切る。(2) 牛肉は細切りにして鍋に入れ、Aを加えて炒める。肉の色が変わったら水を加え、煮立ったらあくを取り除き、1のサトイモを加え弱火で煮る。(3) サトイモが煮崩れるほど柔らかく煮えたら万能ネギを入れ、薄口醤油で味を調える。