추석(秋夕)の行事食



송편(松片)

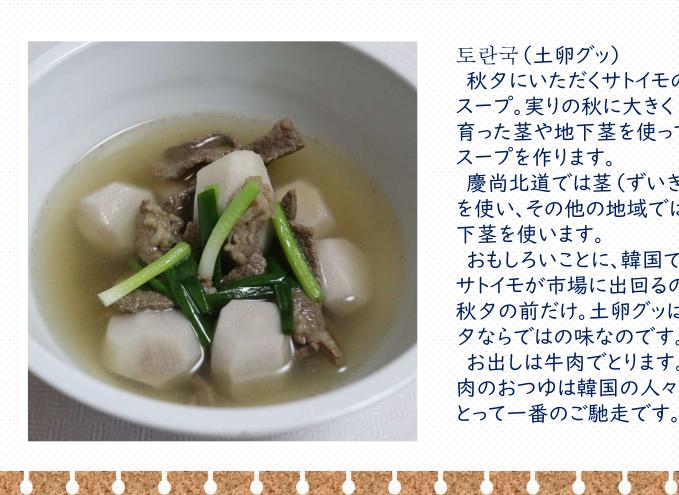
秋夕には、新米で作った松 片をご先祖様にお供えします。 かつては、前日の夕方から 一晩かけて大量に作ったそう です。なるべく小さく作るの が腕がよいとされ、上手に作 れないとお嫁に行けないとか、 上手にできると、きれいな娘 を産むことができる言われて いたとか。

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。どんぐりくら 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



토라국(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 タ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。