幸せのスパイスごはん Vol.09

文・写真 天野 明子 text&photo by Akiko Amano

旅する 775 GOHAN

夢のスリランカ編 その9「カレーリーフのポルボロン」

肌寒さも増してきた今日この頃。年末の準備が頭をよぎる頃でしょうか。

以前、当時の仕事の関係で年始をスペインで過ごしたことがあり、その時街角のお菓子屋さんで出会ったポルボロンというお菓子を年末が近づくたびに思い出します。

もともとスペイン・アンダルシアのクリスマスから新年にかけて登場する「幸せを呼ぶお菓子」だったポルボロンには、口の中で溶けて消える前に「ポルボロン…」と3回唱えると幸せになるという言い伝えがあります。今は日本でも頻繁に見かけますが、ホロリと口の中で溶けていく独特の食感が、当時の私には不思議で新鮮に感じられ、夢中でレシピを探した記憶があります。

さて、恒例のスリランカの話題に戻りますと、彼の地ではカレーリーフ（現地ではカラピンチャと呼ばれています）というミカン科の植物の葉をさまざまな料理に使い、その独特で香ばしい香りを存分に活かして調理します。スーパーマーケットではカラピンチャ入りのクラッカーも売られており、一度食べて病みつきになった私は生のカレーリーフが手に入ると作るのですが、今回はクラッカーではなく、新たな年明けの幸せを願い、前述のポルボロンをアレンジしたお菓子の作り方を紹介させていただきます。

①薄力粉180gを厚手の鍋でうっすら煙が出て微かに色づくまで炒り、ふるいにかけ、冷ましておく（この時点で150g程になります）。

②フレッシュカレーリーフ1枚分の葉10～20枚程を軽く乾炒りし、ミルで挽いておく。

③ボウルに❶❷、摺りゴマ10g、シナモンパウダー小さじ1／2（他カルダモンパウダー、クローブパウダー、ナツメグパウダーなどをお好みで少々）、砂糖30g、塩3つまみ、お好みの食用油60g、お好みのリキュール大さじ2を混ぜ、ひとまとめにする。まとまりづらい時はリキュールを少量ずつ加えてみてください。

④ラップとラップの間に❸を挟み、めん棒で5㎜程度の厚さに伸ばし、上のラップを外してクッキー型で抜き、オーブンシートを敷いた天板に並べ、150℃に温めたオーブンで20分程焼く。

焼き上がりは特に崩れやすいので冷めるまでそっとしておいてください。冷めても一般的なクッキーより崩れやすいので密閉容器にそっと並べるか、ワックスペーパーに一つずつ包んで保存するのがおすすめです。

時節柄、今回は縁起物のポルボロン風にしてみました。小麦粉を炒ることでグルテンが働かず、もろい食感になるのですが、小麦粉を炒らずそのまま使っても、粉の25%を米粉や片栗粉に置き換えた生地にしても、それぞれ違った食感のクッキーが楽しめますので、さまざまにアレンジして気軽なおやつタイムを楽しんでいただけたらと思います。

そして口に入れたら溶けて消えるまでに3回「ポルボロン…」と唱えてみましょう。そして新たな年に幸せを呼び込んでみましょう。

Profile

調理師、各国料理愛好家

エディトリアルデザイナーを経て、旅で出会った世界の料理や、関わった出版物からの影響を受け調理の道へ。リストランテやスペインバルの調理場で勤務しながら多様なスパイス&ハーブ使いが展開されている世界の料理に惹かれ、日本在住の各国出身の方々から学ぶ。中でもスリランカ料理には特別な魅力を感じ、その美味しさとエネルギーを保ちつつも如何に日本に住まう自分達の体にフィットする形にしていけるか日々研究中。現在、長野で「旅する775（ななこ）ごはん」名義で出張シェフ、カレー教室講師等として活動中。 Instagram「旅する775ごはん」 https://www.instagram.com/tabisuru775gohan/