

私たちの年越し蕎麦 渦巻點心 ～新たな年の幸せを願って～

千葉ソバリエサロン

私たち千葉ソバリエサロンでは、毎回の定例会に、色々な蕎麦と料理を楽しんでいます。平成最後の12月の例会では、新蕎麦と渦巻點心を満喫しました。

昨年は相次いで台風の襲来があり、蕎麦畑もあちこちで被害を受けました。しかし、幸いなことに千葉在来を作っている加藤ファームでは豊作に恵まれたので、蕎麦は地元の千葉在来の新蕎麦を二八で打ったものとししました。

秋以降のサロンの例会では、韃靼蕎麦粉特有の黄色味がかった発色の変化をいろいろな条件で試してきました。今回はその延長で、黄色を活かし、渦巻模様を出した丸い點心に挑戦してみました。

渦巻點心は、まず、蕎麦粉と小麦粉などを混ぜて作った白色の生地と、蕎麦粉の一部を韃靼蕎麦粉に換えた黄色の生地をそれぞれ作り、二枚を重ねてくるくると巻きます。そのロール状になった生地を輪切りにして、大きく伸ばして餡を包みます。



餡は蕎麦餡で、これは砂糖入りの蕎麦掻きのことです。この渦巻點心を蒸し器で蒸して、出来上がりです。(右写真)



渦巻は『幸運を巻き取る』と言われ、風水学では渦巻柄は未来に向かって繁栄や永遠を意味する縁起の良い柄です。さらに黄色は、金運アップの色とされているだけではなく、縁起を担いで『貴色』『喜色』と書かれることもあります。

韃靼蕎麦粉は、よく知られているように、普通の蕎麦粉よりルチンが多く含まれ、栄養価も高い食材です。

蕎麦湯も茹で汁ではなく、渦巻點心に合わせて、韃靼蕎麦粉から直接作り、その色を楽しみました。

考えてみると偶然かもしれませんが、結果的に平成最後の年末の例会で、『健康長寿』『家運長命』の縁起を担ぐ年越し蕎麦の料理にピッタリな『後段の蕎麦』ならぬ『そば後段』の渦巻點心を、千葉在来の新蕎麦とともに、新たな年の幸せを願ってみんなで作って食べたことになりました。

