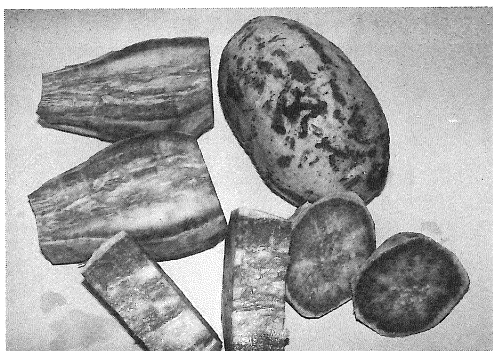


▼紫色のサツマイモ(クリピック ウビ Keripik Ubi)



では油料理は極めて多く、食事にも焼きめし、焼きそばなどが最も多いし各地で食べられている。ポテトチップに使ういもは肉色が黄白のものが多く、カロチンいもや紫色のものもある。スナックとして食べる。

4) Keremes (クレマス)

サツマイモを細いせん切りにし、いったん油で揚げた後、飴で固めて形作る。直径3

cm位の丸餅のような形で相当に甘い。店頭ではあまり見かけないが家庭ではつくるという。

〈参考資料〉

1. Gunawan Memed (1997) Market prospects for upland crops in Indonesia. Working paper 25. CGPRT centre working paper series.

◆ドングリの渋抜き◆

どんぐりころころどんぶりこ……童謡で親しまれるドングリは、カシ・ナラ・クヌギなどの実の総称で、でん粉を豊富に含み、古くからも類とならぶ救荒食品でしたが、強い渋味を抜かないと食べられません。

☆

渋抜きの一例をあげますと、集めたドングリを殻が割れるまで天日に干して水分を抜き、うすで皮ごと潰してから箕で実と皮とを選りわけ、粗く砕かれた実だけを目の粗い袋に入れて水を注ぎ、固く搾ってでん粉を含んだ汁を出し、袋に残ったものにさらに水を加えてすり潰しては汁を出す作業をくり返してでん粉質を集めます。

これを袋に入れ、きれいな川など自然の流水に一昼夜漬けて渋を抜きますが、この抜き加減がたいへん難しく、時間が短かいと渋がよく抜けず、またさらし過ぎても独特の味わいがなくなってしまい、熟練を要するところです。渋抜きした粉は水にといて煮つめますが、水分が蒸発するにつれて茶色味を帯び粘るようになり、この粘りがでた液を型に流し込み、まわりを水で冷やすと豆腐のように固まります。

岩手・高知・熊本各県の一部地方、また韓国では、いまでも特別な行事のときにこのドングリ豆腐がつけれます。

(編集部)