

<連載> 『聞いてみん菜・食べてみん菜』

祝島懐かしの料理(3) ~とんぼらぞうすい~

祝島・食べてみ隊

『とんぼらぞうすい』って何のこと？と思われた方もおられるかと思います。

そもそも『とんぼら』ってなあに？

この夏に、たまたまその話題が出てきまして、『とんぼら』というのはもともと木登りの下手な人のことで、かぼちゃは木にならないところから、かぼちゃのことを『とんぼら(とうぼら)』というのだと聞いたのですが(ちょっと違ったかなー???) これは祝島独特の呼び方なのでしょう。広辞苑を開いてみましたが、『とうぼら』も『とんぼら』も載っていませんから、少なくとも全国的には使わないようですね。ついでに『かぼちゃ』を引いてみてびっくり！(無学を披露してるようなものですが)なんと、『かぼちゃ』は「cambodia」つまりカンボジアから伝来したというところから付いた名前だったのですね。

もう一点、よく分からないのが、雑炊というにご飯を汁物に入れたものと思うのですが、これはご飯が入っていません。『とんぼらぞうすい』は、つまり『かぼちゃぜんざい』ということになるのですが、「雑炊=ごった煮」とするのなら、かぼちゃとあずきとをごったに煮たものと言えなくもないのですが、どうなのでしょう？

さて、『とんぼらぞうすい』の作り方です。二つのパートからなります。

(1) あずきの部

1. あずきを豆の量の3~4倍の水につけて一晩おきます。
2. 強火にかけて沸騰したら湯を半分捨て、水を加えます。
3. 「落としぶた」をして、さし水をしながらとろ火で柔らかくなるまで煮ます。



(2) とんぼらの部

4. かぼちゃを小さく乱切りに



切って、水を入れて火が通るまで煮ます。

5. かぼちゃをつぶします。



(3) とんぼらぞうすいの部

6. 5の鍋に(1)のあずきを加え(あずきの量は好みです)砂糖と少しの塩で味をつけます。

7. 小麦粉(あるいは団子の粉)の粉を少量の水でといてお匙ですくいながら、6の鍋の中に落としていきます。なべ底にくっつくことがありますので、ちょっと底の方をかき混ぜてください。



8. 団子が上に浮いてきたら出来上がり。

「団子は、お供えのおかざりを茹でて千切り込んだ方が旨いがねえ。」との祝島ならではの情報もあり！また、あずきを煮るのが面倒であれば、茹であずきの缶詰やレトルトで代用すれば簡単ですね。ちなみに我が家で作った『とんぼらぞうすい』は、団子が多すぎたのが重たくなり過ぎの感がありましたが、現代っ子の愚息とその友人はみごとにきれいに食べていました。スナック菓子の世代には意外や新鮮なものなのかもしれません。



意外と簡単じゃろ！
作ってみんさい！