



## こんぺいとうはどうやって作るの

### こんぺいとうの作り方

こんぺいとうは、ごく小さいあめつぶ、またはケシの実をもとにして作ります。

あめつぶに、氷砂糖をにてとかした砂糖液をまぶし、かき回しながら熱を加えます。かき回すときは、回転なべを使います。こうして、2昼夜ほどかけて、砂糖液をかけていきます。そうすると、砂糖液は、次々と固まって大きくなり、あめつぶのまわりに、つぶつぶの角ができます。これで、こんぺいとうのでき上がりです。

砂糖液に色をつけると、赤、黄、緑色のきれいなこんぺいとうができます。

こんぺいとうの角が24本ぐらい出たものが、よい品物といわれ、お茶会の席にも出されるお菓子になっています。

### 江戸時代以前に伝わったお菓子

こんぺいとうは、室町時代の終わりごろに伝えられた南蛮菓子(スペインやポルトガルから伝わった菓子)の一種で、ポルトガル語の confeito(コンフェイト)から出たことばです。金米糖、金餅糖などと書きます。

1569年、ルイス・フロイスという人が、織田信長に会ったときのおくり物の中に、こんぺいとうが入っていたという記録があります。(監修・青木 国夫)

