



「すいとん」って、どうしてよばれるようになったの

小麦粉の団子を入れたしる物だから

あなたは、すいとんを食べたことがありますか。小麦粉の団子を入れたしる物を、すいとんといいます。すいとんは、昔からそばくいな味として、親しまれてきました。秋から冬にかけて、作って食べる家庭も多いようです。

すいとんという、戦争を経験した世代の人たちには、苦しい食糧難の時代を思い出し、あまりいい印象がないようです。この時代に、主食と副食をかねた食事として、すいとんを食べ、うえをしのでからです。

すいとんは、漢字で「水団」と書きます。唐(中国)の時代の発音では、「団」という字を「とん」といいました。この音が日本に伝わり、「すいとん(水団)」というようになったのです。

おいしいすいとんの作り方

まず、小麦粉(300グラム)、ジャガイモ(大2個)、キノコ(小パック1こ)、ダイコン(4分の1)、ネギ(2本)、しょうゆ(100グラム)、だしのもとを用意します。

あらかじめ、小麦粉に水を入れ、固めにこねておきます。

なべにお湯を入れてわかし、だしのもとを入れます。次に、ジャガイモを入れ、およそ2分間にます。それに、キノコとダイコンを入れます。

ここで、あらかじめねっておいた小麦粉を、スプーンで切り取り、しるに落とします。それに、しょうゆ大さじ一杯と、ネギを入れます。これをさらに、にこめば、おいしいすいとんのでき上がりです。(監修・青木 国夫)

