

韓国のかき氷、「팥빙수(パッピンス)」

キムシンヒョン  
太宰府市国際交流員 金辛滋

9月になってもまだ暑いですね。今回のコラムではまだ夏を楽しみたい皆さんに韓国風かき氷、「팥빙수(パッピンス)」のレシピを紹介したいと思います。

韓国の伝統的なかき氷は팥(パッ・小豆)が入るのが特徴です。最近では小豆が入っていないかき氷もたくさんありますが、韓国の昔ながらのかき氷には小豆が入ります。必須の材料である小豆の他に2つの材料が入るものに大きく分けられます。それは、缶づめフルーツときな粉です。

最初の缶づめフルーツバージョンの場合、氷と小豆、缶づめフルーツ、牛乳、練乳が入ります。きな粉バージョンには氷と小豆、きな粉、牛乳、練乳が入ります。最近では氷といっても氷と牛乳氷の2つに分けられるようですが、韓国伝統かき氷の場合、一般的な水を凍らせた氷を使うのが普通です。このように材料を用意すれば氷を削った後、その上にきれいに材料を載せれば「팥빙수(パッピンス)」が簡単に出来上がります。

いかがでしょうか?作り方も簡単なので、夏が過ぎてしまう前に家で作って召し上がるのをおすすめします!



(左) きな粉バージョン (右) フルーツバージョン

その言葉

言ってもいいの

考えて

水城小5年 (応募時) しまづ 嶋津 さえ 早恵さん



もとやま すみこ  
本山 晴子 (太宰府市青葉台区) 新池坊

花材 リョウブ、鶏頭、芒 他

季節の生け花

太宰府市華道連盟

つれづれ

太宰府短歌会

「カボットの二拍子のリズム軽やかに  
雨の庇を打つ音に乗る  
都府楼南 猪俣 泰夫

小松菜の株の根元を切りとれば  
薔薇の如くにまな板に在り  
五条 大穂 聡子

今どきの国盗る戦の凄まじさ  
己の死とは繋らぬらし  
観世音寺 大久保 富士子

キャンドルを灯すケーキと祝ひ歌  
初体験に面映き鳩寿  
五条 大藪 昶代

笹だけでシートに落とすあまたの美  
天満宮の梅ちぎりに遇ふ  
朱雀 黒木 邦枝

太宰府俳句会

個性無きことが個性の茄子料理  
国分 松尾 満子

初盆に出掛けられずに文送る  
観世音寺 山口 律子

早朝の雲の形の晩夏かな  
連歌屋 吉嗣 のり子

若者の記憶に残す原爆忌  
五条 兼田 和加子

七夕に願ひを込める孫むすめ  
高雄 四元 治雄

飛梅句会

日照雨あり虹の喜ぶ日和なり  
うきは市 公畑 勲

夕虹やあの町あたり欠片消ゆ  
大野城市 田代 りえ子

心太今も手作り三代目  
朝倉市 鶴田 ゆき

花栗の風に乗りに来て匂ふ夜  
長浦台 徳賀 美智子

砲弾の雨には虹の立たざりし  
うきは市 中川 寿朗

宝満句会

雲海の割れて漓江の奇峰かな  
東ヶ丘 竹家 京子

千枚が一と色となる青田かな  
高雄台 川路 泰子

雲海の夕べの色と変はりゆく  
大佐野台 金丸 恵子

雲海の波に浮き立つ阿蘇五岳  
星ヶ丘 江里口 幸生

幼少へ還る心の青田道  
青葉台 本山 晴子

都久志てんじん句会

紫蘇揉みし香の満つ一ト日尼の寺  
青葉台 彦坂 正字

風吹きて植田に映る雲ゆらし  
筑紫野市 寺田 恵子

母の忌の母のまひやさくらんぼ  
福岡市 宮津 英里子

思い出は眩しき亡妻の白日傘  
福岡市 北川 朴洋子

樟若葉神のみもとに我は在り  
福岡市 塩飽 たか子

太宰府川柳倶楽部

子へ渡すボタンが上手くつながらぬ  
星ヶ丘 武末 次生

両親へ感謝を込めた初任給  
湯の谷 山口 善暉

嫁姑ほどよい距離でいる平和  
筑紫野市 吉田 敬子

ぎこちない手でイクメンの哺乳瓶  
水城ヶ丘 植村 克志

友が居るふる里にいる心地良さ  
福岡市 王丸 真知子