

焼きだんご

○ 伝承料理のいわれ

陸稲の産地である当地区では、米の粉を使って、1月14日には「だんご」を作って木の枝に挿し、養蚕の豊作を祈る繭玉の行事を行っていました。行事のあとには、だんごを串に刺し、しょうゆで焼いて食べていました。だんごは当地区の伝統行事食です。

< 材 料 >

米の粉	1 k g
熱湯 (たれ)	1 3 0 0 c c
しょうゆ	2と1/2カップ
酒	1カップ

< 作り方 >

- 1 たれの材料として、しょうゆと酒を鍋に入れ、沸騰したら弱火にして20分ぐらい煮詰め、総量で1カップ半ぐらいにする。
- 2 こね鉢に米粉を入れ、その中に熱湯を入れ、菜箸で手早くかき混ぜる。その後、手でよくこねて耳たぶぐらいの柔らかさにする。
- 3 よくこねた米粉を1個20g大のだんごに丸める。
- 4 セイロにふきんを敷き③のだんごを入れ、蒸気が上がってから15分間蒸す。
- 5 蒸し上がっただんごを、水の中に入れよく冷やします。冷えただんごを串に刺して炭火で焼く。焦げ目が付いたら①のたれを付けて2度焼きする。

