

13. だんごもち

庄内地方

材料	
餅米	1.5 kg
くず米粉	850 g
よもぎ	200 g
あんこ	
片栗粉	

用具

- ボール
- 蒸し器
- 餅つき器
- そね
- 布

作り方（準備）

- 餅米は、前もって洗っておく。洗い終わったら、水を多めに入れ、米を浸す。一昼夜おく。
- 米は蒸す30分前にざるにあげ、水気を切っておく。
- よもぎの冷凍を使用するときは、解凍しておく

蒸し器を火にかけ、蒸気がでたら、餅米を入れる。

餅米を手でひねりつぶして、芯がなくつぶれるまで蒸す。（1～1.5時間くらい）

くず餅粉に水 130 ccを少しずつ入れ、こねる。

手でまとめ、もみほぐしながら蒸し上がった餅米のうえにのせ、さらに蒸す。

くず米粉が粉っぽくなく、粉が透き通るようになったら、きざんだよ

もぎを入れ、火を止める。

を火からおろし、餅つき器に入れてつく。

あんこ玉を中に入れ、餅を丸め、そね（こうじ箱のようなもの）に並べる。

ポイント

- 餅米粉をあげ、よもぎをあげたら、蒸かしすぎないようにすること。蒸かしすぎるとせっかくのだんごの味とよもぎの味が損なわれる。
- よもぎは新芽のうちに摘んでおき、冷凍しておくとうよい。
- よもぎを入れると、固くならず、又、べとつかないので、おいしく長持ちする。
- あんこの代わりに塩小豆を入れてもおいしい。

（酒田市 グループイレブン）

本間智恵子