

さつまだんご

○ 伝承料理のいわれ

さつまだんごは、4月から6月、茶摘み、田植え、麦刈の農繁期によく作られていたおやつです。農作業でおなかがすいている時に、また間食としていただく「さつまだんご」は格別です。子供の頃、昭和20年頃、おやつとして食べた記憶があります。

< 材 料 >	22~25個分
さつま粉	400g
熱湯	180cc
さつま芋	1本
きな粉	少々
塩	少々

< 作り方 >

- 1 さつま粉をこね鉢に入れて、熱湯180ccを加え、耳たぶ位の硬さにこねる。
- 2 1を食べやすい大きさに握る。
- 3 蒸し器に2を立てるようにして並べ、蒸気が通りやすいようにし、10~13分位蒸して出来上がり。

(あんこいりさつまだんご)

あんことして生のさつま芋を5mm位の厚さ銀杏切りにし、1でさつま芋をサンドイッチのように挟んで握り、蒸し器で15~20分位、蒸して出来上がり。

