



30

だんご餅

だんご餅は粉で作った餅のことで、祝い事や法事の時に作って食べます。餅を丸める時に使う板を『めいた』と言い、できたての餅のことを『めいた餅』と言うそうです。

だんご餅の丸め方



1. 生地を棒状にする。



2. 指ではさんで生地を切る。



3. 生地を平らにしてあんこを真ん中にのせる。



4. 周りの生地を伸ばしながらあんこを包み。形をととのえる。



つくりかた



1. こしあんを約35gにまるめておく。



2. まきの粉、団子の粉、小麦粉をボールに入れて、良く混ぜ合わせる。水を加えながらこねる。硬さをみながら水を加え、なめらかになるまでよくこねる。



3. 2の生地をドーナツ型に丸めて、ぬらした敷布を敷いた蒸し器に並べる。鍋に湯を沸かし、沸騰したら蒸し器をのせて35分間蒸す。取り出す5分位前に小さく刻んだよもぎを入れ一緒に蒸す。



4. 蒸し上がったら、白に移す。きれいな緑色になるまでつく。

5. めいた（板の事）にもちとり粉を敷き、5の生地を移す。生地を約65gに切り、あんこを入れて丸め形をととのえる。