

10.かんころ団子

(津久見市・県南)

津久見市や県南に伝わるおやつ。

サツマイモができると、機械で薄くスライスし、天日で干してカラカラになったものを製粉所に持って行って、かんころ粉に挽いてもらったそうである。かんころ粉をこねて握り、蒸すだけの手軽な小昼であった。

おばあちゃんが握った手の形のままのかんころ団子が懐かしいと言う下川さんは、塩茹でしたえんどう豆を混ぜこんで握ったかんころ団子が好きだったと言い、石井さんは、かんころ餅にはえんどう豆のうぐいす餡が一番合う。すごくおいしいし、色もきれいだと言う。

今では、かんころ粉が手に入りにくくなり、気軽に食べられないおやつになってしまった。

制作協力：石井美千子さん、下川愛子さん
(津久見市・海ミエール加工所)

【材料】

- | | |
|--------|-------|
| ・かんころ粉 | 300g |
| ・塩 | 小さじ1 |
| ・ぬるま湯 | 300cc |
| ・きなこ | 適宜 |
| ・砂糖 | 適宜 |
| ・黒砂糖 | 適宜 |



①かんころ粉に塩を混ぜ、ぬるま湯を少しずつ加えながら混ぜる。



②このくらいになるまでこねる。



③小さく丸める。



④握る。



⑤指のあとがついた、握り団子。



⑥小豆あんを入れたかんころ餅も作ってみた。



⑦湯気の上がった蒸し器で、18分間蒸す。



⑧黒砂糖ときなこをかけて完成。



⑨かんころ餅も完成。