

次世代へ  
伝えたい

さぬきの  
ふるさと  
料理

③



はんげ  
半夏だんご(はげだんご)

半夏のごちそうといえば、新麦の粉で作った「はげだんご」  
あんがまだらについた素朴な味わいが懐かしいさぬきの味です

【作り方】

- ①小麦粉に水を入れて練り、沸騰した湯にスプーンですくって落とし、浮かびあがったらザルに取る。
- ②水気を切って熱いうちにあんをまぶす。  
(あんが、まだらにつくのがよい)

【あんの作り方】

- ①小豆はしぶがあるので、たっぷりの水(分量外)でゆでて沸騰させ、ゆで汁を捨てる。
- ②水を加えて、弱火で煮る。豆が柔らかくなれば砂糖を加えて煮詰める。塩を入れ、甘みをひきたたせる(この分量で約500gのあんができる)。

夏至から数えて11日目、ちょうど7月2日(ころを半夏生、または半夏と呼び、光沢、香りのよい新小麦粉で作った半夏だんごを食べます。

ゆでて浮かびあがっただんごを竹ざるに取り、まんべんなくあんをまぶしますが、だんごのつるりとした表面にあんがすべってまだらにつくのがはげだんごの由来ともいわれています。

【材料】(4人分)

小麦粉200g(2カップ)  
あん240g  
水180cc(1カップ弱)

あんの材料

小豆100g  
水400cc  
砂糖140g  
塩1.5g

【一メモ】

食べきれず固くなっただんごは、お皿にラップをかけて、電子レンジであたためると柔らかくなりおいしく食べられます。