

9. ひっかぶせ餅（津久見市・県南）

津久見に伝わるおやつ。

さつまいもに、生地を引っ張ってのばしてかぶせるので“ひっかぶせ餅”という。

昔はサツマイモと地粉だけで作られていて、小豆あんは入っていなかった。

大分県内の他の地域でも作られており、大分地方では“ほうかぶり”宇佐地方では“はちまき餅”と呼ばれている。

サツマイモができる秋の小昼である。

【材料】約21～22個分

- | | |
|--------|-----------|
| ・サツマイモ | 適宜 |
| ・小麦粉 | 250g |
| ・地粉 | 250g |
| ・だんご粉 | 100g |
| ・塩 | 小さじ1 |
| ・水 | 300～340cc |
| ・小豆あん | 1個あたり15g |

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）



① サツマイモの皮を残しながらむく。



② だいたい大きさがそろうように、2~3cm厚さの斜め輪切りにする。



③ 水にさらしてアクを抜く。



④ 小麦粉、地粉、だんご粉、塩を混ぜて、水を少しずつ加える。



⑤ よくこねる。



⑥ 耳たぶくらいの硬さになるまでこねる。



⑦生地を1個ずつにちぎる。



⑧真ん中が薄くなるようにのばす。



⑨あんをのせて、サツマイモの大きさくらいに広げる。



⑩サツマイモをのせる。



⑪押さえる。



⑫生地をのばして、サツマイモを包む。



⑬地粉を使っているので、生地がよくのびる。



⑭すっかり包み込む。



⑮湯気が上がった蒸し器で20分間蒸す。



⑯サツマイモに火が通ったかどうかを竹串をさして確かめる。



⑰完成。



べにはるかを使ったのできれいな黄色に。