

24. かんころゆでだんご (姫島村)

かんころ粉（サツマイモの粉）で作ったおやつ。かんころ粉にだんご粉を少しと水を加えてねり、丸めて茹でる。簡単だがコツがある。とにかくよくねること。ねればねるほどツヤが出ておいしいだんごができる。茹であがってからまぶす黄粉にもこだわりがある。黄粉には白砂糖、黒砂糖、塩、はったい粉を混ぜる。姫島では、麦を炒って粉にしたはったい粉を必ず黄粉に入れるそう。はったい粉を加えた黄粉にはとても香ばしい風味が生まれる。姫島生まれの大海さんは、昔、はったい粉を熱湯でねって、砂糖醤油をつけて食べるのが好きだったそう。

ほかにも、空豆の餡がよく合う“かんころ餅”、小さく切ったサツマイモをこね込んだ“こねこみ餅”などサツマイモを使ったおやつが、姫島には多く伝わっている。

制作協力：大海里美さん、中城まゆみさん、西村律子さん、
藤本麻三子さん、（姫島村・姫島村婦人会）

【材料】

- ・かんころ粉 1 k g
- ・だんご粉 300~500 g
- ・水
- ・きなこ
- ・白砂糖
- ・黒砂糖
- ・塩
- ・はったい粉

【作り方】

- ① かんころ粉とだんご粉を混ぜ、水を少しずつ加えながら、耳たぶ位の硬さになるまでよくこねる。
- ② ①を適当な大きさに丸め、平たくする。
- ③ 熱湯で浮き上がってくるまでゆでる。
- ④ きなこに、白砂糖、黒砂糖、塩、はったい粉を混ぜる。
- ⑤ ゆであがっただんごに、④のきなこをまぶす。

