

57.盆だんご（全域）

お盆に仏様にお供えするだんご。県内のほとんどの地域で作られており、地域によって形が異なることもあるが、貴重なもち米の粉で作るところが共通している。

大分市近郊では、8月15日に手で握ったにぎりだんごを作り“おみやげだんご”とってお供えした。おみやげだんごをやせうまでくびって、ご先祖様が持ってお帰りになると言っていたそうである。

日田地方では“盆だご”といい、8月13日に迎えだごをお供えして盆の精霊さまをお迎えに行く。この迎えだごは“つまみだご”ともいい、指で少しつまんだ形にする。15日には、長さ二寸くらいの長だごをお供えしてお送りする。

宇佐平野では8月13日に“お待ちだんご”をお供えする。国東半島でもお盆の間だんごをお供えする。

西福寺でも、8月15日に精霊送りのだんごをお供えする。ご先祖様がお土産に持って帰るといふ。

もともと、もち米粉だけで作っていた盆だんごだが、豆腐を入れてこねると、冷えてもやわらかくておいしい。

制作協力：小武久美子さん（杵築市・西福寺）

【材料】4人分

- | | |
|-------|-----------|
| ・もち米粉 | 250g~300g |
| ・木綿豆腐 | 1丁 |
| ・きなこ | 20g |
| ・砂糖 | 好み |
| ・塩 | 少々 |



①もち米粉に豆腐を手でくずしながら加えてこねる。



②こんな感じになるまで、よくこねる。



③手で丸めて、真ん中を指でくぼませる。



④沸騰したお湯で、浮き上がってくるまで茹でる。



⑤浮き上がってきたら、砂糖と塩を加えたきな粉をまぶす。



⑥完成。奇数で盛り付けることが、決まり事。