

8 . つっかえしだんご

置賜地方

<材料>	(5人分)
あずき	1カップ
砂糖	1カップ
塩	小さじ1
もち米粉	5カップ
お湯	1.5カップ
水	1/2カップ
片栗粉	1/2カップ

用具

- ボール
- すり鉢
- すりこぎ

作り方

あらかじめ、固めのあんを作っておく。

もち米の粉をボールに入れ、お湯を入れて、はしでかき混ぜる。

更に、分量の水を入れて、よくこねる。

よくこねたものを、湯のみ茶碗位の大きさの平たいだんごにして、中にくぼみを入れる。

鍋に、たっぷりの水を入れ、火にかけて、煮立て、 を入れ、浮き上がったらざるにあける。

すり鉢に入れて、手でこねながら、すりこぎで、念入りにつく。

片栗粉をつけながら、中にあんを入れて、あんぴんの型に作る。やわらかいままで、日持ちが良い。

ポイント

- 茹でる時、中にくぼみを入れると早く茹で上がる。

いわれ

- 粉をねって、いったん茹でたものをあげてから、すり鉢でつく操作があるが、これをつきかえすと言う事から“つっかえし”の名前が付けられたもの。

(小国町 わらび会)

渡部八千代