

小豆粥の果報団子



一関市

●菅原君代

[平成30年認定]

一関市川崎町では、大師講とされる弘法大師の誕生日である12月24日(旧暦11月24日)に、萩の枝の木片を「果報」として入れた団子を小豆粥で仕立てるのが特徴で、萩の木で作った杖と箸と一緒に神棚に供える風習があります。

団子に入れられた果報が当たると幸運を呼ぶと信じられ、その果報を神棚に供えると、翌朝にはお金に変わっていたことから、子供にとって大変楽しい料理でした。



材料▶4人分

果報団子

- ・うるち米粉 ……………140g
- ・もち米粉 ……………60g
- ・水 ……………200ml
- ・萩の木片(よく洗って1cm程度に切ったもの)
……………適宜(4個程度)

小豆粥

- ・ご飯 ……………60g
- ・小豆 ……………145g
- ・水 ……………1L
- ・ざらめ ……………100g
- ・白砂糖 ……………20g
- ・塩 ……………小さじ1/2

●ポイント

- ・煮汁は捨て、アクをとる。
- ・砂糖を加えた後は焦げやすいので、小豆をかき混ぜる時は、鍋がこげないように絶えずかき混ぜる。
- ・果報が入った団子と、入らない団子は別々に茹で、どの器にも必ず果報入りの団子が入るように盛り付ける。
- ・団子は表面のみ冷まし、中まで冷まし過ぎないように注意する。
- ・小豆の煮え具合を見ながら適宜水を追加する。

作り方

果報団子

- 1 うるち米粉140gともち米粉60gを混ぜ、水を2~3回に分けて入れながら、耳たぶの硬さになるまでこねる。
- 2 1を、1個当たり約15gを目安に20等分し、団子にする(1人分5個)。そのうちの4個程度には、萩の木片を入れ、外観でわからないように仕上げる。
- 3 沸騰したお湯に団子を入れ、浮いてきたらすくいあげ、氷水にとる。

小豆粥

- 1 小豆を水で洗い、たっぷりの水に一晩水に浸しておく。
- 2 小豆を鍋にうつし、小豆の3倍程度の水を加え、中火にかける。
- 3 沸騰したらザルにあけて煮汁を捨てる。
- 4 再び小豆の3倍程度の水を加え、中火で沸騰させ、ザルにあけて煮汁を捨てる。
- 5 水1Lと4を鍋に入れ、ひたひたになるまで中火で煮る(小豆は、親指と人差し指で軽くつぶれる程度の軟らかさを目安にする)。
- 6 鍋がこげないようにかき混ぜながら、3回くらいに分けてざらめと白砂糖を少しずつ加える。
- 7 塩を入れて味を調べ、冷や飯60gをほぐしながら入れ、とろみがつくまで弱火で煮込む。
- 8 茹でておいた団子(果報団子の3)を入れて、弱火で沸騰させる。
- 9 器に盛って出来上がり。