

## 串だんご

食の匠

花巻市

●佐々木榮子 [平成10年認定]

うるち米粉100%でつくる串だんごで弾力があり、しこしこして歯につかない素朴な味の  
だんごです。子供たちのおやつとしてよくつくられていました。



## 材料▶25本分

- ・うるち米粉..... 1kg
  - ・熱湯..... 1,400cc弱
  - ・くし..... 25本
- A
- ・しょうゆ..... 150cc
  - ・だし汁(濃)..... 大さじ3

## ●ポイント

- ・うるち米粉に熱湯を注ぎ、はしでかき混ぜパサパサの状態ですまじ弾力がでるまでこねる。
- ・しこしこ感のポイントとして、こねた時、後で絶対粉を足さないこと。  
十分にこねるために、粉は1回に全部つからず500g位ずつに分けて熱湯をさすことが大事である。

## 作り方

- 1 うるち米粉は、500gずつボウル等に分ける。
- 2 材料の半分をそれぞれ用意し、粉に熱湯を注ぎ入れ、粉をはしでかき混ぜパサパサの状態ですっかり冷めるまで(夏場であれば人肌程度)置く。
- 3 Aを煮立たせ、しょうゆたれをつくり、十分に冷ましておく。
- 4 2の生地を耳たぶ位の軟らかさになるまで十分にこねる。
- 5 弾力がついてきたら細長い棒状に形づくり、1個を1.5cm位に切り手のひらで丸めておく(1串が5個で40g程度)。
- 6 蒸し器を火にかけて布巾を敷き、沸騰したら重ならないようにだんごを並べて透明になるまで12分程度蒸す(3升炊き用の蒸し器なら2~3回繰り返す)。
- 7 大きめのボウルに3のしょうゆたれを入れ、そこに蒸し上がっただんごを入れ、ボウルをゆすって1個1個離れるように全体にたれをからませる。
- 8 串を水に浸してからしょうゆだんごを串にさしてできあがり。