

# いもだんす

厳冬期、じゃがいもを屋外で凍らせてから熱湯で皮をむき、数珠つなぎにして流水でアクを抜いた後、軒下で乾燥させると長期保存が可能な「凍み芋」になります。この凍み芋を粉にして団子を作り、小豆汁に入れたものが「いもだんす」です。

田野畑村では、一般的な丸い形の団子を「だんご」、煮えやすいように中央部を指で押し、凹ませたものを「だんす」、平べったい形を「だんち」と呼び分けています。



## 「凍み芋」の作り方

- 1 凍結**：厳寒期（1～2月）、直径5cm以下の小ぶりのじゃがいもを洗い、濡れた状態のまま屋外のコンクリート等の上に広げ、一晩かけて凍らせる。天候に左右される場合は、冷凍庫を利用して構わない。
- 2 皮むき**：翌日、凍った芋を大きめの容器に入れ、熱湯を回し入れてかき混ぜ、手で皮をむく。

## 材料▶38個分

[団子]

- ・じゃがいも粉……………200g
- ・熱湯……………250～300ml

[小豆汁]

- ・小豆……………100g
- ・砂糖……………130g
- ・塩……………少々
- ・湯……………1.5l

**3 アク抜き**：皮をむいた芋に針などでプラスチック製の紐を通し、数珠つなぎにする。このまま約1週間流水にさらしてアクを抜く。流水がない場合は、容器に水を張り、1日3回ほど水を替え、水が赤くなくなるまで続ける。

**4 乾燥**：アク抜きした芋を寒中の軒先に吊るし、1か月以上かけて乾燥させる。完全に水分が抜け、固いスポンジ状になれば、長期保存が可能な「凍み芋」となる。

**5 製粉**：凍み芋を製粉機で粉にし、じゃがいも粉として使用する。

## ●ポイント

[凍み芋]

- ・小さな芋がない場合は、中程度のものを2～4等分に切って代用する。
- ・凍結しなかった場合は、凍結しそうな日を選び、水をかけて再度実施する。

[いもだんす]

- ・作り方2では、こね過ぎると硬くなるので、粉気がなくなる程度で留める。
- ・冷めるとだんすの食感が悪くなるので、温かいうちに食べるか、温め直す。

## 「いもだんす」の作り方

**1 湯ごね**：ボウルに入れたじゃがいも粉に熱湯を注ぎ、ヘラを使って全体を湿らせるように混ぜ合わせる。

**2 成形**：粉をこねてひとまとめにし、二等分にしてからそれぞれ直径3cmほどの棒状に伸ばす。これを1～1.5cm間隔で切り分け、一つずつ丸めて12～13gの団子にする。中央を親指と人差し指で押し、凹みを作って「だんす」の形に整える。



**3 小豆汁の準備**：こしあんを1.5lの湯に溶かして汁粉状にし、温めながら砂糖と塩で好みの味に調える。

**4 煮上げ**：小豆汁に「だんす」を入れる。2分ほどして浮き上がってきたら、さらに1分以上煮込んで味を染み込ませる。