

認定番号	263	氏名	菊池 紀美子
料理名	串だんご		
料理の紹介 (いわれ、特徴)	<p>(いわれ)</p> <p>花巻地方では、粉に水を加えて練る「しとねもの」が日常食、晴れ食として重要であり、種類も多い。粉の種類によって日常食か晴れ食かという位置づけが変わり、くず米や粃米（未熟米）の米粉を使った串だんごは日常食となる。米が貴重だった時代には、くず米や粃米も農家の貴重な食材であり、米粉にしておき、農作業の際の小昼や、子供たちへのおやつとして、串だんごが作られてきた。</p> <p>(特徴)</p> <p>うるち米粉100%でつくる串だんごは、弾力がありしこしことした食感で、米の甘みを感じる素朴な味わいがある。</p>		
材料と分量 (30串分)	<p><生地></p> <p>うるち米粉 500g（米粉は使う直前にふるいにかけておく）</p> <p>砂糖 大さじ2</p> <p>水 700ml</p> <p><たれ></p> <p>しょうゆ 100ml</p> <p>水 100ml</p> <p>ざらめ 大さじ1</p> <p>片栗粉 小さじ1</p> <p>串30本（1串3個）</p>		
作り方	<ol style="list-style-type: none"> ① 鍋に水700mlと砂糖大さじ2を加えて火にかけ、沸騰したら中火にし、うるち米粉を全量加えて、すぐに菜箸4本で水分が無くなり大小の固まりが出来る程度まで、1～2分手早く混ぜる。 ② 火を止めて生地をボールに移し、布巾をかけて、生地がさわれる程度までさます。（夏期は30分程度、冬期は10分程度） ③ 生地をしっかりと力をいれてこねる。生地がまとまり、弾力がついて表面が滑らかになるまで、5分程度十分にこねる。 ④ 生地がまとまったら、三等分に分け、片栗粉（分量外）を薄く広げた台の上で、細長い棒状に伸ばす。包丁で1つ11～12g程度、各30個となるように切り分けて、手のひらで丸めておく（全部で90個）。 ⑤ 大きな鍋に湯を沸かして、強火で沸騰しているところに④のだんごを入れて茹でる。だんごが浮き上がってきたらすぐ氷水（分量外）に取り冷やす。 ⑥ 氷水からだんごをざるに上げて水気を切る。 ⑦ 広口の鍋に、たれの材料（しょうゆ、水、ざらめ、片栗粉）を入れて火にかけ、弱火でかき混ぜながらとろみが出るまで煮詰め、火を止める。 ⑧ ⑦のたれに⑥のだんごを入れ、ゴムベラでだんごを崩さないように丁寧にたれをからめる。 ⑨ 串にだんごを3個ずつさす。 		

料理・技術のポイント及び工夫している点

- ・うるち米粉は食感のざらつきを防ぐために、使う直前にふるいにかけておく。
- ・沸騰した熱湯にうるち米粉を加えて加熱し、その後、生地を冷ましてからこねることで、こしがあり軟らかさを保つ生地になる。
- ・生地の表面が乾燥するとだんごの食感が悪くなるので、生地をこねてからだんご状にして茹でるまでは、出来るだけ手早く作業を行うようにする。
- ・茹でる際には、目を離さずに、浮き上がってきたらすぐ冷水に取る。茹ですぎるとだんごの形が崩れ、食感が悪くなる。
- ・うるち米粉だけで作るとだんごがすぐ固くなるので、食感を保つために少量の砂糖を加えている。