

|                   |   |    |       |
|-------------------|---|----|-------|
| 認定番号              | 270   | 氏名 | 菅原 君代 |
| 料理名               | 小豆粥の果報団子  |    |       |
| 料理の紹介<br>(いわれ、特徴) | <p>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る。</p> <p>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みな料理だった。</p> <p>小豆粥は大師粥とも呼ばれており、大師講の日に食べるとされている。小豆はハレの日に食べる食材の一つであることに加え、冬場の栄養食として重宝された。文化を重んじる当該地域では、その風習が現在も続いている。</p>   |    |       |
| 材料と分量<br>(4人分)    | <p><b>【果報団子】</b></p> <p>うるち米粉 140g<br/>もち米粉 60g<br/>水 200ml<br/>萩の木片(よく洗って1cm程度に切ったもの) 適宜(4個程度)</p> <p><b>【小豆粥】</b></p> <p>ご飯 60g<br/>小豆 145g<br/>水 1,000ml<br/>ざらめ 100g<br/>白砂糖 20g<br/>塩 小さじ1/2</p>   |    |       |
| 作り方               | <p><b>【果報団子】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol> <p><b>【小豆粥】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>小豆を水で洗い、たっぷりの水に一晩水に浸しておく。</li> <li>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。</li> <li>沸騰したらザルにあけて煮汁を捨てる。</li> <li>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。</li> <li>水1,000mlと4を鍋に入れ、ひたひたになるまで中火で煮る。</li> </ol> <p>※ 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。</p> |    |       |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
|                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. 鍋がこげないようにかき混ぜながら、3回くらいに分けてぎらめと白砂糖を少しずつ加える。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>9. 器に盛って出来上がり。</li> </ol>  |
| <p><b>料理・技術のポイント及び工夫している点</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・煮汁は捨て、アクをとる。</li> <li>・砂糖を加えた後は、鍋が焦げないように絶えず小豆をかき混ぜる。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・小豆の煮え具合を見ながら適宜水を追加する。</li> </ul> <p>忙しい農家は、下記の手法をとり、3日かけて小豆を煮た。<br/>（小豆の下処理）</p> <p><b>【1日目】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 小豆は水で洗い、鍋に入れ、1,000mlの水に一晩浸す。</li> </ol> <p><b>【2日目】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 浸した水ごと小豆を火にかけ、中火でひと煮立ちさせる。</li> <li>2. あくをとりながら、中火で30分煮た後、保温容器に煮汁ごとに入れ、80℃程度で一晩保温させる。</li> </ol> <p><b>【3日目】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 保温していた小豆と煮汁に水300mlを加えて鍋に入れ、ひたひたになるまで中火で煮上げる。</li> </ol> |