

伝えて
いきたい!

滋賀の伝統料理

第5回 しんこ団子

「近江米さらさら米粉」で
「しんこ団子」を作ってみ
ませんか?

お盆の正式名称は「盂蘭盆会（うらぼんえ）」といい、先祖の精霊をお迎えして追善の供養をする行事です。その時のご馳走として仏壇に「しんこ団子」をお供えするならわしは、主に浄土宗や天台宗の家々に伝えられてきました。米粉と砂糖で作る「しんこ団子」はシンプルながら、モチモチとした食感とやさしい甘さ、ほのかにお米の香りが味わえる、懐かしい餅菓子です。



928 次:10月 回:1回 関司穀粉

近江米
さらさら
米粉

500g ★

滋賀県産のつきたてのお米を
野洲市の工場製粉しました。

賞味期間:6カ月

本体 308円
(税込 333円)

作っ
みて!

《材料》

(約8個分)

928 近江米さらさら米粉 砂糖 ……100g
…150g 水 ……200ml

※ニッキ味を作る場合は、別途同量の材料を用意し、ニッキ粉(シナモンパウダーでもOK)を5g加えてください。

《作り方》

① 耐熱のボールに材料を入れ、泡だて器等でよく混ぜ合わせる。ラップして電子レンジ(500w)で2分加熱し、取り出して泡だて器で均一になるまでかき混ぜる(A)。再度ラップをして電子レンジで約4分加熱する。



② ①をレンジから取り出し、へらでよく混ぜる(B)。手で触れる熱さになったら、



さらにこねてひとまとめにする(C)。直径5cm位の円筒状にし、包丁で8等分に切る。5×3cm位の長方形に形を整え、両端を持ってひねる。(小さく切り分けて丸めてもよい)



③ 蒸気が上がった蒸し器にぬれ布巾を敷いて③を並べ、中～強火で10分位蒸す。蒸気に気をつけて取り出し、冷ます。

煮るめて串団子にも!



茶色は
ニッキ味
です

