



ふるさとの味を知る おかざきの「食」再・発・見

ほうぞうじだんご 法蔵寺団子 ~おうちで手づくりレシピ~

江戸時代中期頃から現在の^{げんざい}本宿^{もとじゆくちやう}町にある「法蔵寺」の門前で売られていたといわれる「法蔵寺^{ほうぞうじ}団子^{だんご}」。1本の串に指で平たくした5つの団子をあぶって、たまり醤油^{じやうゆ}で味付けをしたシンプルなものだと伝えられています。



ざいりやう ほんぶん 材料 (4本分)

じやうしん こ 上新粉	160 g
ねつとう 熱湯	240ml
たまりじやうゆ たまり醤油	てきりやう 適量

つく かた (作り方)

- ① ボウルに上新粉^{じやうしん こ}を入れる。熱湯^{ねつとう}を一度に加え、はしで手早くまぜる。ある程度^{ていど}まざったら、手で耳たぶ^{て みみ}ぐらいのかたさにこねる。
- ② 蒸気^{じやうき}のあがった蒸し器^{む き}に①をピンポン玉^{だま}ぐらいの大きさにちぎって並べ、強火^{おお}で15分^{なら}蒸す。
- ③ ②をボウルに入れ、すりこぎ^いでなめらかな^{あと みず}になるまでついた後、水でぬらし^{かたくし}かたくしぼったさらしぬ^{の つつ}に包み、4方向隅^{ほうこうすみ}をかぶせながら20回^{かい}こねる。
- ④ ③の生地^{き じ}を棒状^{ぼうじやう}にのばし、20等分^{とうぶん}にし、丸める。(1人5個)
- ⑤ ④を水^{みず}でぬらしておいた串^{くし}にさし、真ん中^{ま なか}を平たくつぶす。
- ⑥ ⑤を蒸し器^{む き}に並べて5分蒸す。
- ⑦ ⑥をホットプレート^{なら}に並べ、軽く両面焼いたら^{かる}たまり醤油^{じやうゆ}をぬり、さらに両面焼く。これを2回^{かい}繰り返し、軽く焦げ目^{かえ}がつく程度^{かる}に焼く。

~~法蔵寺団子 あれこれ~~

東海道赤坂宿^{とうかいどうあかさかしゆく}と藤川宿^{ふじかわしゆく}のほぼ真ん中^{ま なか}に当たる本宿^{もとじゆく}には、旅の休憩所^{たび きゆうけいどころ}「お休み所^{やす}」ができ、法蔵寺^{ほうぞうじ}の前^{まえ}には「法蔵寺団子^{ほうぞうじだんご}」が売られていました。あぶられた団子^{だんご}のいい匂い^{にお}に誘われて、たくさん売れ、にぎやかな時^{とき}には遠く^{とく}からわざわざ買^かいに来る人も^{ひと}いるほど人気^{にんき}があったといわれています。

