



★ 〈材料 20個分〉 ★
 上新粉 200g
 砂糖 20g
 湯(約50℃) 適量



★★★★★★★★★★ 〈作り方〉 ★★★★★★★★★★



① 耐熱ボウルに上新粉と砂糖を入れ軽く混ぜる。湯を注ぎ、粉っぽさが無くなるまでよく混ぜる。★



② ラップをし、500Wの電子レンジで3分加熱する。取り出し、よく混ぜ再びラップをし、1回目は3分、2回目は2分加熱する。生地が柔らかい場合、更に1分加熱する。



③ すりこぎに水をつけながら、生地を何度もついてコシを出す。



④ 粗熱がとれたら、濡れ布巾に乗せ滑らかになるまでこねる。布巾から生地を出し、手に水を付け耳たぶくらいの柔らかさになるまでよく揉み込む。★



⑤ 生地をひと口大にちぎってだんご状に丸め、器に盛る。



旧暦では8月15日の満月のことを、中秋の名月或いは十五夜と呼びます。令和5年の中秋の名月は9月29日(金)です。この日は古くから団子を、満月に見立てて丸め、月がよく見える場所に台を置き、三方(さんぼう)や大皿に15個の団子をうず高く盛ります。秋に収穫を迎える野菜と共に背の高いすすきを飾るのは、すすきが神さまの降り立つ依代(よりしろ)とされているからです。これは正月の門松と同じ意味ですね。★★★★★★★★★★

江戸時代にお月見が広く広まったのは、十五夜がちょうど米の収穫時期に近く、とれたての米を団子にして収穫を祝ったからだそうです。昔から日本人はお月見を好み、親しんできました。その名残りから、卵の黄身を満月に見立てて、月見うどんや月見そば、月見バーガーがある訳です。月の光は昔も今も人々の心の平安のよりどころのようです。こねこねが大好きな3、4、5歳児が丸めて作ります。お月様もビックリのお団子が出来るとと思います 😊 😊 (K)