

## 半夏生団子（はんげしょうだんご）



### 《材料（4人分）》

もち米	1.5カップ
小麦粉	100g
水	50～80ml ぐらい
きな粉	30g
砂糖	20g
塩	ひとつまみ

### 《作り方》

- ① もち米は洗って2時間くらい水に漬けてから、水をきっておく。
- ② 小麦粉に水を加えてこねる。（耳たぶより少し軟らかいくらい）
- ③ 炊飯器にもち米を入れ、おこわの目盛にあわせた水を入れてスイッチを入れる。湯気が出てきたら蓋をあけ、その上に②をのせて炊く。
- ④ 炊き上がったら、すり鉢に移してつく。
- ⑤ もちを丸め、砂糖と塩を加えたきな粉にまぶす  
\*炊飯器のふたを開けるときは、蒸気でやけどをしないように十分に注意してください。

### ☆ 料理のアピールポイント ☆

半夏生とは夏至から11日目の7月2日頃のことです。田植えが終わった後にとれたばかりの小麦を使って、1年の農作業の半分が終わったことを祝ってみんなで食べていました。