



◆制作 鎌田明成

◆協力 伊勢屋かま田 (東京・足立区)



さつま芋餡を包んだソフトな団子

## 芋いも団子

(仮称)

鎌田さんよりひと言

「この団子は生地に餅粉(粉末白玉粉)を入れたので軟らかさが持続します。搗き方は一度搗きで、水冷やしや2度搗きの手間がありません。普通の団子とは食感は変わりますが、滑らかでコシもあります。製品はさつま芋餡を包み、表面にも軟らかい芋餡を絞って風味を強調しました。さつま芋の美味しい冬の団子です」

●団子生地配量	
① 上新粉	220g
② 粉末白玉粉	80g
③ 水	240g
④ トレハ	50g
●さつま芋餡配量	
① さつま芋	500g
② 白並餡	200g
③ グラニュー糖	100g
④ トレハ	15g
⑤ 水餡	30g

▼他に、金箔を用意する。  
粉末白玉粉は、紅清扱い。

### ◆製法工程 (写真参照)

① 初めに、さつま芋餡配量①のさつま芋の皮を剥き、輪切りにして4時間ほど水晒しする。



② 水を切って濡れ布巾敷のセイロウにあけて強火の蒸気で40分蒸す。



③ 蒸れたらボウルにあげて木杓子で潰し(繊維が多い場合は裏渡し篩に通す)、②を加えて火に掛ける。



④ 熱が入ったら③を加えて練り上げる。



⑤ 一方では、団子生地配量①をボウルに入れて混合し、②を加えて手でこねる。



⑥ 濡れ布巾敷のセイロウに千切り入れ、強火の蒸気に掛けて40分で蒸し上げる。



⑦ 蒸れた生地をモダンミキサーに掛けて軽くまとめる。



⑧ ③のトレハを2回に分け加える。

