



この土地にだけ伝わる味を、ずっと宝に ～山室農産加工グループ～



「やまむろ団子」

【材料】(1うす分・約60個)

米粉(2kg)、もち粉(500g)、塩(大さじ2)、熱湯(1,800cc)、ヨモギ(350g)、サンキライの葉(120枚)、きな粉(適量)※きな粉用の砂糖、塩

【作り方】

- ① 米粉、もち粉、塩を混ぜ合わせ、熱湯を入れて丁寧にこねる。
- ② 10等分にして、丸めて薄く山形にして、上に穴をあけ、45分程蒸し器に入れて蒸す。
- ③ きねでなめらかになるまでよくつく。ヨモギ(★)を入れるときは、ここで混ぜてよくつく。
- ④ ボールに上げ、1個当たり80gぐらいの大きさにちぎり、形良く丸めて、サンキライの葉2枚で両方を挟む。
- ⑤ 出来上がったお団子をもう一度蒸し器に入れて蒸す。

★ヨモギ

ヨモギはよく洗い、炭酸でゆがく。ゆで上がったヨモギを水洗いして固く絞り、蒸し器に入れて温め、きねでつぶしておく。

※コツ!

- ・材料をよく混ぜて丁寧にこねること。
- ・蒸しむらのないように、ぴかっと光るくらいによく蒸すこと。

山室農産加工グループ
代表 松本 多美子さん
TEL : (0771) 42-3398

八木町山室に伝わる初夏の郷土食「やまむろ団子」。サンキライ(サルトリイバラ)の葉2枚に挟まれた白とヨモギの団子が、大きな竹の皮に包まれています。田植えのころに作られる素朴な団子で、きな粉をつけて頂きます。

かつては田植え仕事の合間のおやつや、手伝いに来られる早乙女さんのお土産として、山室のどこの農家でも作られていたそうです。昔人の知恵で、サンキライの葉にも竹の皮にも、殺菌作用があるとされ、農作業の忙しい折に日持ちも腹持ちも良いので重宝されてきました。

隣近所共同で田植え仕事をすることも少なくなった今では、家庭で団子を作られる機会はほとんどなく

11人で活動されている山室農産加工グループでは、この「やまむろ団子」を今に伝えようと、毎年4月

になりました。



▲くるくるっと丸めた団子をサンキライの葉で挟みます

上旬の大堰川さくら祭りや屋台に並べられるほか、地域の方から注文を受け一季節に1,000個ほど作られます。材料はすべて地元でとれたものが使われ、きな粉も会員が大豆から丁寧に手作りされているそうです。

「この地域だけに伝わるもので、ここにしかない味を絶やすのはもったいないという思いで作り続けています。こうして皆で寄ってこそできることで、1人ではとてもできません。若い方にも入っていただけると嬉しいですね」と話す代表の松本多美子さん。女性たちの優しいまなざしと温かい手が、蒸したての団子のぬくもりに重なって感じられました。