

# だんつけ餅

歴史は古く元寇の時代に誕生したと言われています。戦の準備に餅を作っていたところ、小豆をあんにする時間が無かったので、塩で味付けし、餅の周りに付けたという説があります。「元寇餅」、「豆餅」など地域によって呼び方が異なります。

## 【材料：6人分】

もち米	.....	2合
小豆	.....	90g
塩	.....	小さじ2/3

## 【作り方】

- ① もち米は洗って、一晚、水に漬けておく。
- ② 水気をよくきり、湯気が上がった蒸し器で40分ほど蒸す。
- ③ 小豆は皮が破れないように注意しながら、軟らかくなるまで煮る。途中で1度ゆで汁を捨て、<sup>あく</sup>灰汁を取る。最後に塩を入れる。
- ④ ③のゆで汁を切って、皮を破かないようにザルに広げ、冷ましておく。
- ⑤ ②を餅つき器でつき、手に水を付けながら6個に取り分け④の小豆をまぶす。



対馬で採れるハチミツ  
(ニホンミツバチ)を  
つけて食べると、ひと  
味違ったおいしさに♪



お米だいすき  
どどんこイエロー