

2.だんご汁（全域）

県内各地で昔から毎日の日常食だっただんご汁は、いりこでとっただし汁に野菜や里芋等を入れ、小麦粉に塩と水を混ぜてこね、寝かせておいたものを、指でのばしながら入れて煮込み、味噌で味付けした料理である。米が貴重だった頃の、主に夕食として食べられていた。

だんごの形は地域で違う。のばす長さが違えば、手で握った形の“にぎにぎだんご”、ちゃんこねたりのばしたりしない“びっちょだんご”等もあった。忙しくて時間がない時は、寝かせずにのばしたり、水を多くしてゆるく溶いて、箸やお玉で搦り上げて汁の中に落としたりたりもした。

豊後水道沿岸では、かんころ粉のだんごを入れた醤油味のだんご汁が作られることもあった。また、宇佐平野では米の粉やもち米の粉のだんご汁も食べられていたようである。

だんごを汁に直接入れて煮る為とろみもつき、体が温まってお腹もいっぱいになる郷土食であった。現在でも家庭で、そして飲食店で供されることの多いだんご汁であるが、敢えてだんごを下茹でして水洗いし、ぬめりを取ってから汁に入れたり、汁に豚肉を入れたりする人もある。今でも時代に合うように工夫され続けているだんご汁は大分の郷土食として生き続けているのだ。

制作協力：岩田典さん、徳重隆子さん（杵築市生活研究グループ）

【材料】約6人分

・小麦粉（中力粉）	500g
・塩	13g
・水	250cc
・だし汁 （いりこ・昆布）	適宜
・大根	10cm位
・にんじん	1本
・ごぼう	1本
・里芋	5個
・豚肉	150g
・小ねぎ	適宜
・みそ	150g



①小麦粉に塩を混ぜて水を少しずつ加える。



②よくこねる。水は粉の状態を見ながら加え、一度に全部入れてしまわないようにする。



③手につかなくなるまでこねたら、丸くまとめる。



④ぬれ布巾で包んで、1時間くらい寝かせる。



⑤寝かせた後、④を棒状にして、親指大にちぎる。



⑥こんな感じ。



⑦手のひらを使ってのばす。



⑧ぬれ布巾をかけて、さらに寝かせる。



⑨手でのばす。



⑩寝かせただんごは、よくのびる。



⑪鍋の熱湯に落として茹でる。
※昔は汁の鍋に直接入れていた。
今もそうすることが多い。



⑫茹であがっただんごをざるにあげる。



⑬水洗いして、ぬめりを取る。



⑭いりこと昆布でだしを取る。



⑮里芋を皮付きのまま下茹でする。



⑯里芋の皮をむき、7~8mm位の厚さで食べやすい大きさに切る。



⑰ごぼうはさがきにして、水にさらす。



⑱にんじんの皮をむき、大きめのさがきにする。



⑱大根の皮をむき、大きめのさがきにする。



⑳切った野菜をだし汁に入れて煮る。食べやすく切った豚肉も入れる。



㉑具材に火が通ったら、味噌で味を調え、だんごを加える。



㉒器に盛り付けて、小口切りにした小ねぎを散らす。