

23. そらきた餅（姫島村）

茹でたサツマイモで作ったおやつで、お客様がみえた時「そら来た！」と言って作り始めてもすぐにできるというのが、名前の由来である。

昔はどの家でも、サツマイモをいつもゆがいて置いていたそうで、蒸さなくてよい“そらきた餅”はよく作られたという。

【材料】

- サツマイモ 1 k g
- 強力粉 80 g
- 砂糖 300 g
- 塩 少々
- きなこ 50 g

【作り方】

- ① サツマイモの皮をむき、1.5cmくらいの厚さの輪切りにして、水にさらす。
- ② 鍋に①を入れ、水をひたひたより少し少なめに加えてゆでる。
- ③ サツマイモがやわらかくなったら茹で汁を切り、弱火にして鍋の中でサツマイモをつぶす。
- ④ ③を二等分して半分を取り出す。
- ⑤ 鍋に残った方に強力粉を少しずつ振り入れてこねる。白い粉が残らないようにこねたら、フタをして、余熱で強力粉に火を通す。
- ⑥ 取り出しておいたサツマイモに砂糖と塩を加えてこね、餡を作り、10等分する。
- ⑦ ⑤を10等分して伸ばし、⑥の餡を包む。
- ⑧ きなこをまぶしてできあがり。

