

# いきなり団子

熊本市東区役所保健子ども課



材料	分量(12個分)	めやす
薄力粉	180g	
団子粉	60g	
砂糖	18g	大さじ2
塩	5g	小さじ1弱
水	140~200g	
あんこ	300g	
さつまいも	中1本	



① 蒸し器に水を入れ、沸騰させる。



② 粉に水を加減しながら入れ、こねる。



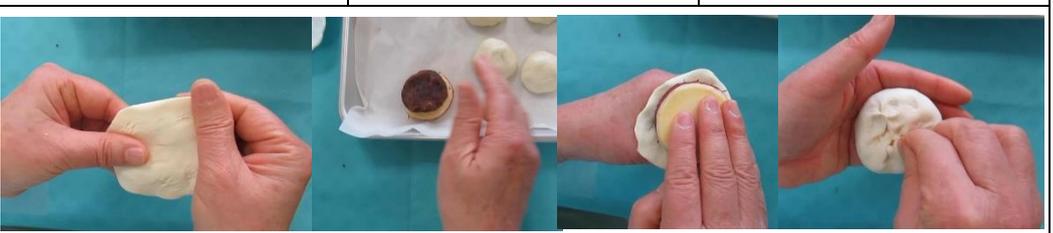
③ さつまいもは、12枚の輪切り(8mm厚さ程度)にする。面取りし、水にさらす。



④ あんこは12等分し、丸める。



⑤ さつまいもの水気をふきとる。



⑥ 生地は12等分にする。

⑦ あんことさつまいもを重ね、生地を伸ばしながら包む。



⑧ 蒸し器で15~20分ほど蒸し、楊枝でいもが煮えているか確認する。



⑨ 蒸しあがったら、まじゅう用ビニールシート(ラップフィルムでもよい)で包む。

<いきなり団子の名前の由来>

**いきなり(突然)**

突然、お客さんが来ても、もてなせるから

**いきなり(直接、簡単に)**

生のさつまいもを輪切りにして直接団子生地  
で包んで蒸す「簡単に作れる団子」だから

(熊本市観光ガイドより引用)