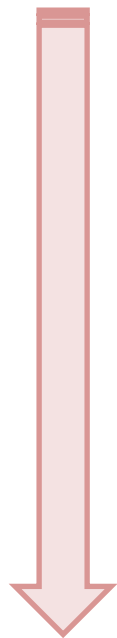


どんと焼きお団子作り覚書き

‘20/01/13 中山

《団子作成チーム》・・・女性陣

女性陣の集合は30分後です。



1. 朝 9:30 お宮さんに集合。

2. 団子の粉を練る。

準備終わって...粉を袋からボールへ。



ボールには“1.5kg”入れる。



《蒸しチーム》・・・男性陣

1. 朝 9:00 お宮さんに集合。

2. 蒸し器用の薪を作る/切る。



これぐらい用意する。



かまどと椅子



粉はこれを使った。なかなか良い粉とのこと。



練るのはこれを使った。



この段差がこね易い。



熱湯を加えながらこね始める。



小枝で火起こし



お釜で湯を沸かして、団子を通す針金を消毒。
針金は巻いてあるままを入れると出し入れが楽。
これ↓は釜から針金を出しているところ。



※針金：1.2mmが良い。0.9mmは団子に負ける

3. 団子を通す針金を切る。

50cm/本で切っていく。手を洗えば手袋は不要？
「計る人」と「切る人」の2人がベター。
切る道具：ニッパ



●[動画]団子を通す針金を切る

<https://youtu.be/obJuPsVroFU>

手元にあったこのコップで熱湯を加えていく



↓↓粉をこねる様子は以下の動画を参照↓↓

●[動画]こんな感じで混ぜる 1

<https://youtu.be/voW4SFDgOOA>

●[動画]粉はこんな感じで混ぜる 2

<https://youtu.be/3stmXNzMG0Y>

●[動画]このコップで7杯入れながら混ぜる

<https://youtu.be/CuD2AfNfX2Q>

●[動画]これぐらいの固さで OK

https://youtu.be/6tbTf6St_58

●[動画]棒状にしてちぎって丸める

<https://youtu.be/K740IZ5UyDk>

※作る数で団子の大きさは決まる。

100 個⇒15 g /個、 90 個⇒16g/個

この目安を初めに計って目安にすると良い。

●[動画]丸めて“せいろ”に入れていく

<https://youtu.be/sVLVC1stU0I>

せいろにどんどん入れていく。重なっても良い。

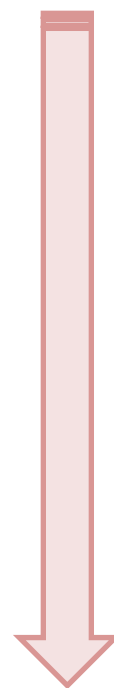


切った針金はこんな感じでまとめておく。

団子を刺す作業を3か所とみて30本くらいずつにまとめておく。



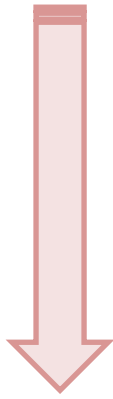
外の清掃、運搬の段取り などなども進める



4. せいろを蒸かす



蒸している間に次ぎの団子の準備



3. 団子の串刺し(針金刺し)

蒸し上がったら撒けてうちわで扇ぐ。
男性陣補助！！



冷ましながら並べて数を把握しておく。



片や次の色付け団子が出来ている



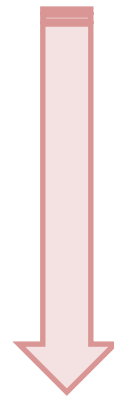
2段重ねて蒸かす。



上段から湯気が立ったらそろそろ上がり。



※目安：約20分で蒸し上がる。



蒸かす...20分



こんな感じで「白」を2回、「緑」「赤」をそれぞれ1回蒸してひとまず終わる。

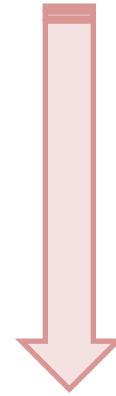
参考：赤の団子を作っているところ。



色の粉はこれくらい使用/1.5kg(一回分)



せいろは2段重ねで4回蒸かして終了。
終わったらかまどの片づけなど。



※蒸かす時間：20分×4回＝80分

最低、これくらいは見ておくこと。

例)11:30に3色蒸かし上がったとした場合。

一回目 白 10:10

二回目 白 10:30

三回目 緑 10:50

四回目 赤 11:10→11:30

これに多少の時間の余裕をみるのが良い。

蒸し上がった団子は扇いでツヤを出す。その合間に粉の量、蒸かし時間、出来上がり数などを記録。



4. 3色の団子を作業場所ごとに分けて針金通しに入る。



※刺す順：白-赤-白-緑-白 の5つを基本とする。もちろん逆でも OK。
余ったら色に拘らずに刺していく。



お宮さんと弁天さまの分を分けてラップしてその時を待つ...



※今回は、お宮さん：60セット、弁天さま：30セット。

以上