



よもぎ団子 (倉吉市老連提供)

(15～18個分)

【団子】

白玉だんご粉	100g
よもぎ粉	5g
砂糖	10g
絹ごし豆腐	115～120g

【きな粉】

きな粉	20g
砂糖	15g
塩	1g

- ① よもぎ粉をお湯で3～5分でもどす。茶こし等でこして、お湯を切る。
- ② 白玉だんご粉に砂糖を混ぜる。
- ③ 白玉だんご粉に豆腐を2/3程度ともどしたよもぎ粉を練りこむ。
- ④ 耳たぶくらいの柔らかさになるまで残りの豆腐を入れてこねる。
- ⑤ 1個を13～15gくらいに分けて丸めて、中央をへこませる。
- ⑥ 沸騰したお湯に入れて、浮いたらさらに3～5分茹でる。
- ⑦ 冷水に取って、水気をキッチンペーパーなどで取る。
- ⑧ きな粉をつけて、できあがり。



健康づくりなどに取り組む小鴨シニアクラブ協議会が企画する寸劇「小鴨歌合戦」に登場する団子です。小鴨地区の男性の食生活改善推進委員の方が考案されました。団子の粉に絹ごし豆腐を入れてもちもち感を出しています。今年、小鴨コミュニティセンターで開催する「男のクラブおがもカフェ」で手作りし、カフェに訪れた方に配りました。