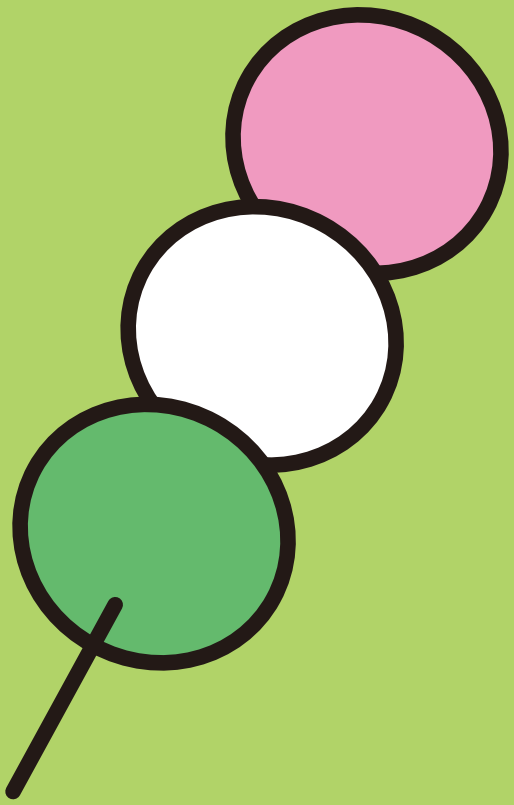
花より団子、論より団子。

DANGO



だんごを愛するすべての人たちへ

チュロス

団子

【だんご】

穀物の粉を水や湯を加えて丸め、蒸したりゆでたりしたもの。きな粉をまぶしたり醤油やあんで味付けしたものや、串に刺した串団子などがある。（Wikipedia より引用）

日本のだんごの歴史

はじまりは縄文時代

日本人は縄文時代からだんごを食していたと推測されています。当時の団子は米・あわ・ひえ・きび・豆・クヌギの実・ナラの実（どんぐり）などを粉にして水にさらしてアクを取り、土器などで丸く成型したものでした。現在とは違い、火を使わないだんごです。

みたらし団子

みたらし団子は下鴨神社（加茂御祖神社）の祭りの際に、神前にお供え物として氏子の家庭にて作られたのが始まりです。言い伝えによると、後醍醐天皇が境内にある御手洗池で水をすくったところ、最初に泡がひとつ浮き、やや間を置いて4つの泡が浮き上がったところから、その泡を団子に見立てて作ったという話があります。

もうひとつ別の話では、みたらし団子は人間の頭と手足をかたどったもので、これを神前に備えてお祈りをし、それを家に持ち帰って醤油をつけて火にあぶって食べ、厄除けにしたともいわれています。

みたらし団子はもともと、串にだんごを5つ刺すが主流でしたが、四文銭が鋳造され流通したのをきっかけにワンコインで払いやすいという理由で一つの串にだんごを4つ刺す4つ刺しへが広まっていきました。しかし現在でも5つ刺しのみたらし団子の文化は京都を中心とした関西圏を中心に根強く残っています。

室町時代のだんご

室町時代に遣唐使が中国の供物菓子「団喜」を持ち帰り、団喜を元に、串刺しの団子を作ったようです。団子を「だんご」と読むようになり、竹の串に通したものが流通するようになりました。

江戸時代のだんご

江戸時代になると、都市部などでは甘味付きの団子が作られ、庶民の茶席や行楽のお供としても親しまれていました。「花より団子」という言葉が生まれたのもこの時代だといわれています。

夏目漱石も愛しただんご

『行きませう。上野にしますか。芋坂へ行って團子を食いましょうか。先生あすこの團子を食ったことがありますか。奥さん一辺行って食って御覧。柔らかくて安いです。酒も飲ませます。』と例によって秩序のない駄辯を揮っているうちに主人はもう帽子を被って沓脱へ下りる。（夏目漱石『吾輩は猫である』より）

近代日本文学を代表する文豪、夏目漱石もだんごの虜になっていたことを知っていますか？夏目漱石が書いた「吾輩は猫である」にも「芋坂の団子屋」として登場する創業文政二年の店「羽二重団子」へ頻繁に通っていたと言われています。店は元々「藤の木茶屋」という名前でしたが、その食感のきめ細かさが羽二重のようだと評判になったことが由来で商号も「羽二重団子」となったそうです。ちなみにこの羽二重団子、夏目漱石の他にも正岡子規や泉鏡花、司馬遼太郎などの作品の中にも登場する有名なお店なんです。

羽二重団子の他にも夏目漱石が食べたと言われる団子が存在します。

『或る晩道後という所へ行って団子を食った。この道後という所は温泉のある町で、城下から汽車だと十分ばかり徒歩で三十分で行かれる料理屋も温泉宿も、公園もあるうえに遊郭がある。おれの這入った団子屋は遊郭の入口にあって大変うまいという評判だから温泉の帰りがけに一寸食って見た。今度は誰も知るまいと思って翌日すました顔をして学校に行って見ると、一時間目の教室へ這入ると団子二皿七銭と書いてある。実際おれは二皿食って七銭拂った』（夏目漱石『坊っちゃん』より）

「坊っちゃん」のこの一節は夏目漱石が松山に赴任していた頃の実体験だといわれています。ここで夏目漱石が食べたとされるのは「湯ざらし団子」という、赤餡と白餡の団子を串に刺したものでした。そしてこのだんごは現在に至るまで愛媛県道後温泉の名物「坊っちゃん団子」として数多くの人たちに愛されています。

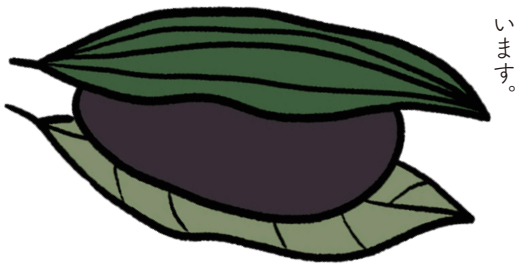
夏目漱石にとってだんごは、自身の作品づくりにインスピレーションを与えてくれる大切な存在だったのかもしれませんね。

現在最もポピュラーな坊っちゃん団子は、求肥の餅を抹茶餡、黄身餡、小豆餡の３色の餡でくるんだものです。一口サイズで見た目も可愛らしいです。

夏目漱石も愛しただんご

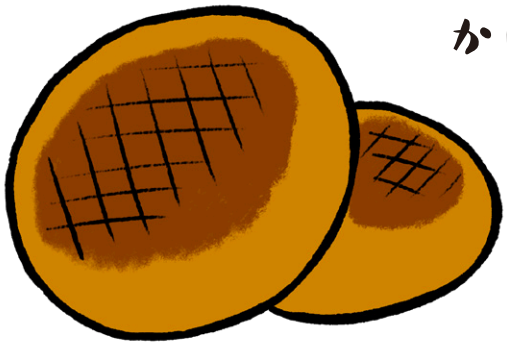
郷土のだんご

けせん団子



小豆団子にけせんの葉をつけた鹿児島の郷土菓子です。鹿児島特有の気温の暑さで、すぐにだんごが傷んでしまうため殺菌効果のあるけせんの葉をつけたのがはじまりといわれています。

かぼちゃ団子



団子に餡をからめた神奈川県の佐島地区に伝わる郷土料理です。団子を平たくした形から「へらへら団子」という名前になったといわれています。

郷土のだんご

へらへら団子

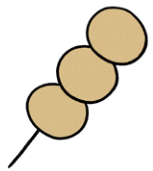
団子に餡をからめた神奈川県の佐島地区に伝わる郷土料理です。団子を平たくした形から「へらへら団子」という名前になったといわれています。

へっちょこ団子

団子の中心をへこませ、小豆汁に入れた岩手県の郷土料理です。名前は、真ん中のくぼみがおへそに似ていることと、一年農業でへっちょ（苦労）したことを労う意味でつけられたといわれています。

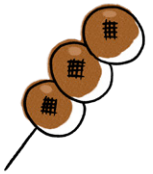
いろんな串だんご紹介

いろんな串だんご紹介



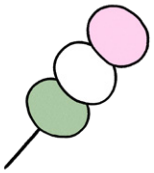
きなこ団子

団子にきなこをまぶすだけというシンプルさ。シンプルイズベスト。



みたらし団子

はるか昔から串団子界に君臨し続けるまさにトップオブトップ。

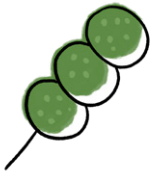


三色団子

お花見のシンボルともいえる団子。日本の春の定番。

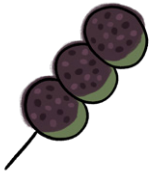
ごまあん団子

ごまあんの香ばしさとほのかな甘さが団子とベストマッチ。



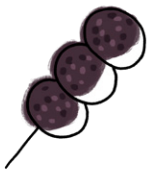
ずんだ団子

摺りつぶされた枝豆はほくほくした食感。



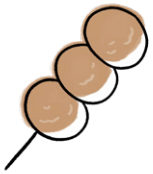
よもぎ団子

よもぎの独特な香りはふとした時に恋しくなる。昔ながらの味。



つぶあん団子

オーソドックスな串団子の中の一つ。小豆の皮の舌触りが楽しい。

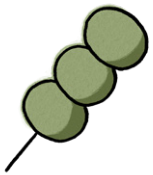


クルミあん団子

クルミあんのまろやかな風味が団子を包み込む。

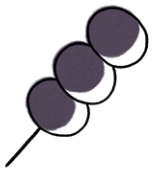
いそべ団子

団子全体にのり一枚を巻きつけるという、芸術的で大胆な一品。



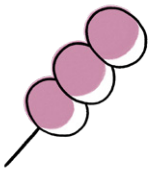
抹茶団子

生地に練りこまれた抹茶のほろ苦さがくせになる大人向けな団子。



紫いもあん団子

紫いもあんの上品な甘さと団子の甘さが互いを引き立てあう。

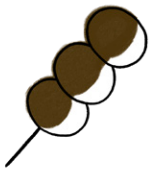


桜あん団子

見た目が非常に可愛らしい。桜あんはほんのり甘酸っぱい。

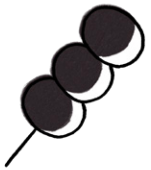
栗あん団子

秋に食べたい一品。まったりとして風味豊かな栗あんの味があとを引く。



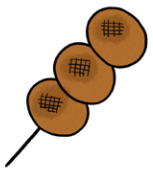
チョコ団子

一見すると意外な組み合わせだが、団子とチョコが合わないわけがなし。



こしあん団子

オーソドックスな串団子の中の一つ。サラサラしたあんは口当たりが良い。

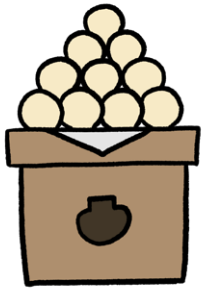


焼き団子

団子に醤油を塗って焼いた、素朴ながらもどこか懐かしい団子。

月見だんごの由来

十五夜にだんごを供える習慣が庶民の間で根付いたのは江戸時代からです。十五夜が作物の収穫時期に重なっていたため、お米の粉で月に見立てて作っただんごを供え、お米が無事に収穫できたことに感謝し、次の年の豊作を祈願しました。なぜ供え物がだんごなのかというと、そもそも日本に十五夜のお月見の風習を伝来した中国では月餅（月に見立てて丸く、平たい形をしたお菓子）をお供えする習慣があり、それにならってのことです。だんごをお供えする以前は里芋や豆をお供えしていたようです。だんごを月に見立てたのは月が信仰の対象であり、月神である月読命（つくよみのみこと）が農耕の神様でもあったためといわれています。だんごをピラミッド型に積み上げていくのは、だんごを高く積み上げることで、月見だんごを通して、収穫の感謝、祈願の気持ちを月まで届かせようという思いが込められていたからです。お供えするだんごの数は地域によって異なりますが、十五夜には十五日にちなんで15個、十三夜には13個お供えするのが良いとされています。みなさんもお月見の際には、月を愛でながらだんごを食べてみてはいかがでしょうか。



簡単！おいしい！もちもち！
白玉だんごぜんざい

材料（2人前）

白玉粉……100g
水……90g
ゆであずき（缶）…100g

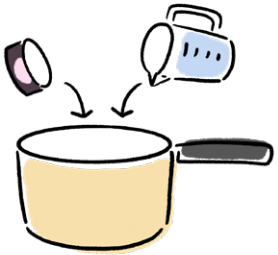
1

白玉粉に水を少しずつ入れて手で捏ねます。耳たぶぐらいのかたさになったら丸めます。

2

お湯を沸騰させたら丸めた白玉をいれます。白玉が浮かんできたら氷水にとります。

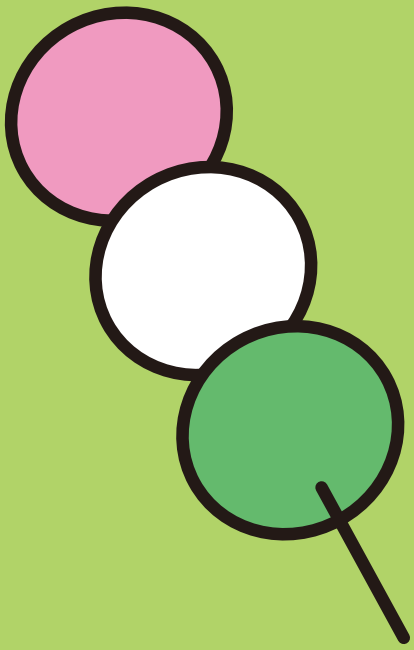
3



鍋にゆであずきと水を入れて弱火で加熱します。

4

ふつふつしてきたら白玉を入れて、弱火で３分ほど煮詰めたら完成です。



DANGO

発行日 :2020 年 12 月 29 日
編集・デザイン : チュロス
イラスト : チュロス