

# 若旦那の肖像

第七回 大正十五年創業 露木木工所 四代目 小田原市早川二丁目二番地十五



読者プレゼントあり。詳しくは、巻末のプレゼントコーナーをご覧ください。



初夢オチ☆「おとなりさん」のホームページはこちら。http://otonarisan.info/

ちづくりおやつ

## かぼちやの白玉だんご



暦の上では春とはいえ、温暖な小田原でも厳しい寒さを感じる今日この頃、梅も見頃ですが、花より団子！簡単なかわいさ、かぼちやの白玉だんごで、ホッとすることおやつはいかがでしょう。

かぼちやの白玉だんごは、茹でるとぱーつときれいな黄色になるので、お汁粉や、ココナッツミルクに入れると、色鮮やかでもてなしにもぴったりです。柔らかなおだんごは、かぼちやをつぶすときに、荒めにするつぶつぶを感じる楽しい食感に。丁寧に裏ごしをすると、和菓子のような洗練された食感になります。シーンに合わせて、ぜひぜひお試しください。

### 材料(約三十個分)

・かぼちや(たねをとったもの) 一五〇グラム  
・白玉粉 一五〇グラム 水 適量

### 作り方

- ① かぼちやは大きめの一口大に切り、洗ってラップに包み、二分〜二分半電子レンジで加熱する。
- ② ①の身の部分だけをスプーンで取り、つぶす。そこに白玉粉を入れて、少し湿るくらいの水を加えてよく混ぜ、耳たぶ位の固さに練り合わせる。
- ③ ②を直径三〜四センチに丸め、軽く押し平たくする。
- ④ 鍋に湯を沸かし、③を入れてゆでる。だんごが浮き上がってきたら冷水にとり、冷水の中でも浮き上がったあとは、中までゆで上がっている。水気を切ったら完成！



上 / だんごは、真ん中をへこませると火が通りやすい。  
下 / 冷水に置いて浮き上がったあとは、すぐに下にしずむ。

## お菓子のいろいろ

第七回



小田原の皆さんは「ういろう」といえば銀色の輝く丸薬「透頂香(とうちんこう)」のことを指す人が多いと思います。

全国的にはお菓子の「ういろう」のほうが有名で、他の地方の名物との印象が強いと思います。

「お菓子のういろう」は外郎(ういろう)家が京都で室町幕府に仕えていた頃、外国使節の接待をしたとき創作したのが始まりです。甘いものが貴重だった時代、菓の原料として仕入れていた黒糖を使った米粉の蒸し菓子は評判となり、名字から名前がつけました。

その後、外郎家は北条早雲に招かれ小田原へ移住しました。もてなしの菓子として来客に用い、多くのお客様に喜ばれた「お菓子のういろう」ですが、業種業に専念し、積極的な販売は明治に入ってからです。一方、製法が簡単だったことから砂糖が一般的になった江戸時代、「ういろう」と名付けたお菓子が他の地方に広まりました。

現在も、外郎家では「お菓子のういろう」の販売は小田原市内に限っております。大量生産せず古くから伝わる製法を守り、心から「小田原を訪れる人々をおもてなししたい」と考えているからです。

### 広告

## ういろう

小田原市本町1-13-17  
☎/0465-24-0560(代)  
営/4~10月  
10:00~17:30  
(日曜日は17:00迄)  
11~3月  
10:00~17:00  
休/毎週水曜日、  
第3木曜日定休  
(12月31日、1月1日)