

## 相模原の郷土料理レシピ

### 石垣だんご

相模原では、おやつのことを「おこじゅう」といいました。

畑仕事の合間に食べる軽食で、漢字では「お小昼」と書きます。

相模原台地は火山灰に覆われた痩せた土地が多かったので、サツマイモや小麦が多く栽培されていました。

昔、相模原では石垣が多く、サツマイモを石に見立てたことから石垣だんごという名がつけました。



#### 『材料』

サツマイモ・・・・・・・・中1本

小麦粉・・・・・・・・250g

ベーキングパウダー・大さじ1

酢・・・・・・・・小さじ1/2

砂糖・・・・・・・・大さじ1と1/2

重曹・・・・・・・・小さじ1/2

塩・・・・・・・・小さじ1/4

水・・・・・・・・130ml

#### 『作り方』

サツマイモは皮を厚めにむいて、「さいの目」に切り、水につけ、あく抜きをする。

小麦粉にベーキングパウダー・重曹を入れてふるいにかけて、砂糖・塩を加えてよく混ぜる

水に酢を加え、の粉に少しずつ入れながら、耳たぶぐらいの硬さにこねる  
よく水気を切った芋とを混ぜあわせ10個ぐらいにまとめ、蒸し器で20分ほど蒸して出来上がり