ウ　デ　マ　ン　ジ　ュ　ウ

【ウデマンジュウの作り方】



〇材　料

４０個くらい作る場合

小麦粉６００ｇ、上新粉４００ｇ

※小麦粉と上新粉の割合は家によって異なります。

餡１ｋｇ、熱湯　適宜

〔写真〕ウデマンジュウ（左）とヒネリダンゴ（右）





〇作り方

①餡を丸めておく

②小麦粉と上新粉をボールに入れ、熱湯を入れながら菜箸等で混ぜる。更に、耳たぶくらいの柔らかさになるまで、こねる。

③②を丸めてから手でのばし、餡をつつんで形を整える。

④沸騰した湯の中に入れ、浮き上がってきたら、できあがり！



＜番外編・ヒネリダンゴ＞

⑤餡がなくなり、残った②があれば、丸めて両手の指でプロペラの羽のような形にする。

⑥それをゆでて、できあがり！





【ウデマンジュウについて】

ウデマンジュウはちょっとぜいたくな夏のふだんのオコジョ（おやつ）で、麦刈りや草とり等の畑作業の時に食べたり、盆の時に手間のかかるフカシマンジュウの代わりに作る家もありました。

生地の材料は、昔は小麦粉のみでしたが、すぐに固くなってしまうため、近年は上新粉を加えるそうです。また、餡がなくなった時には、余った生地を丸めてプロペラの羽のような形にしてゆでるヒネリダンゴ（オヒネリ、プロペラ等ともいう）が作られました。この一風変わった形は、団子状にするとお葬式の時に作られるマクラダンゴを想起させるので変形にするといわれています。

参考：二本木公民館　郷土食体験事業（H17.7.9 実施）