

11. やせうま (由布市・全域)

お盆やお大師さまのおせったいの時に必ず作られていた料理。七夕の日に作っていた地域もある。

平安時代、京の都から落ちのびてきた幼君鶴清丸が、現在の由布市にあたる地域の一族のもとに住むようになった。鶴清丸は2歳。贅沢なものもなく、乳母の八瀬は小麦粉を薄くのばしたものにきなこをまぶして差し上げたところ、鶴清丸はそれをととても気に入られ、その後「八瀬、うまうま」と何度もこのおやつをねだるようになった。こうして“やせうま”と言われるようになったという。

【材料】 約8人分～10人分

- ・小麦粉（中力粉） 500g
- ・塩 13g
- ・水 250cc
- ・きなこ 適宜
- ・砂糖 適宜

制作協力：岩田典さん、徳重隆子さん（杵築市生活研究グループ）



①小麦粉に塩を混ぜて水を少しずつ加える。



②よくこねる。水は粉の状態を見ながら加え、一度に全部入れてしまわないようにする。



③手につかなくなるまでこねたら、丸くまとめる。



④ぬれ布巾で包んで、1時間くらい寝かせる。



⑤寝かせた後、④を棒状にして、親指大にちぎる。



⑥こんな感じ。



⑦手のひらを使ってのばす。



⑧ぬれ布巾をかけて、さらに寝かせる。



⑨手でのばす。



⑩鍋の熱湯に落として茹でる。



⑪茹であがっただんごを冷ましてきなこをまぶす。



⑫完成