

53.ふつだご (日田市)

“ふつ”とは、よもぎのこと。

春になって、よもぎを摘んでくると、だご粉に入れてこね“ふつだご”を作った。農作業の合間に食べる“小昼”であった。

ふつだごは、ひな節句の時にも作られた。日田は江戸時代、日田商人の町として栄え、栄華を極めた豪商の家には豪華な雛人形が飾られた。今でも日田の旧家には雛人形が大切に保管され、ひな節句になると座敷に飾られている。

この“ふつだご”、上津江では“こぶりもち”とも呼ばれている。

【材料】 15個分

- | | |
|-------|--------|
| ・もち米粉 | 400g |
| ・水 | 1、5カップ |
| ・よもぎ | 100g |
| ・小豆あん | 400g |
| ・きな粉 | 適宜 |

制作協力：高畑芙紗子さん、信岡ケサヤさん、信岡幸子さん、
綾垣すみ子さん（日田市・上津江町生活研究グループ）



①もち米粉に少しずつ水を加えながらしゃもじで混ぜ、手でよくこねる。



②①を5～6個に分けて平たく丸める。



③熱湯で浮き上がってくるまでゆでる。



④小豆あんを15等分して丸める。



⑤これは一度に2個丸める名人技。



⑥茹でた団子をボウルに入れ、よもぎを加えてすりこぎで搗く。



⑦だんごとよもぎが混ざるまで
搗く。



⑧手に水を付けながら、よくこ
ねる。



⑨こねた生地を15等分する。



⑩小豆あんを包む。



⑪形よく丸める。



⑫きな粉をまぶして完成。