

料理名	迎え団子・送り団子
市町名	南越前町
伝承料理の いわれ	お盆になると必ずつくって仏壇に供えたものです。迎え団子には小豆あんをつけご先祖様をお迎えし、送り団子は白い団子のままでご先祖先へお送りしたのが我家の習わしでした。
材料	20ヶ だんご粉 150g あずきあん、砂糖など 熱湯 約150cc
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. ボールにだんご粉を入れ熱湯を少しづつ入れ木べらで混ぜ合わせていきます。 2. ぼそぼそになったら、手でよくこねます。 3. 耳たぶくらいの固さになったら20等分し熱湯に入れて茹で上げます。 4. 浮いてきたら冷水に取ってお皿に移しあんや砂糖でいただきます。