



・けせん団子

(材料：約 20 個)

| | |
|-------|------------|
| もち米粉 | 200g |
| ゆで小豆缶 | 190g (1 缶) |
| 砂糖 | 100g |
| 塩 | ひとつまみ |
| 水 | 40cc |
| さらしあん | 少々 |



(作り方)

- ①ボウルにもち米粉と小豆、砂糖、塩を入れてよく混ぜます。
- ②①に水を少しずつ加えながら、耳たぶ程度の硬さになるまでこねます。
- ③②をけせんの葉の大きさに合わせて楕円に丸め、けせんの葉に挟み、蒸し器で強火 15 分間程度蒸して出来上がりです。



けせんの木とは、一般的にニッケ、シナモンと呼ばれるニッケイ属の木のことです。年間を通して暖かい気候の地域に育つ木で、昔は鹿児島県内のどこの家庭でも庭先に植えていました。けせん団子はもともと葉のついていない小豆団子で、家庭でつくられるほか、薩摩藩のお茶菓子の一つとしても提供されていました。

しかし、鹿児島独特の暑さで、すぐに傷んでしまうため、当時身近にあったけせんの木の葉に殺菌効果があることがわかり、団子に葉をつけたのが、けせん団子の始まりといわれています。

※けせんの葉の代わりに、「かからん葉（サルトリイバラ）」を使うと、「かからんだんご」になります。

