

《 おまいだま(繭玉だんご) 》

玉村町でも昔は多くの家庭で、小正月（1月15日）の伝統行事として、「繭玉飾り」が行われていました。米粉（上新粉）で作った団子を木の枝にさし、豊作祈願や一家繁栄などの願いを込め、家中の神仏や床の間に供えたそうです。団子の形も丸だけでなく様々で、養蚕が盛んだった群馬県では繭の形や小判型、コマの形などに作って飾りました。団子は1月13日に作って14日にお供えし、供えた団子は枝から丁寧に抜き取って保存し、後で焼いたり雑煮のように煮たりして食べました。どんど焼きで焼いて食べた地域も多いようです。

おまいだま

材 料	4個分
米粉（上新粉）	200g
熱湯	200ml
食紅（色を付ける場合）	（適宜）



- ① 上新粉をボウルに入れて熱湯を注ぎ、木べら等でよく混ぜる。
（だんだんと粉に水分が馴染んでまとまっていく）
- ② 生地がまとまったら、手でよくこねる。（耳たぶ程度の柔らかさになるまで。）
- ③ ②を適当な大きさに丸め、中央を少しへこませて蒸し器で約25分間蒸す。
- ④ ボウルかすり鉢に移し、すりこぎ等で粘りが出るまでよくつく。
（色を付ける場合はここで食紅を混ぜる。ごく少量の食紅を少しの水で溶いて使う。）
- ⑤ ④を団子の大きさにちぎって丸める。繭型や滴型（稲）、小判型などに作り、木の枝にさして飾る。

※ 団子の硬さが気になる場合は、生地をこねるときに砂糖を入れると柔らかくなります。
（上記の分量に、砂糖を「大さじ2」程度加える）

※ 食べ方は、普通の団子と同じように、きな粉や黒蜜、しょうゆをつけたり、おしるこや雑煮に入れたりして食べます。

<上記分量で8人分として> 1人分（エネルギー 91kcal ）