

## さつまいもの素朴な甘みが魅力

3人のお孫さんとその友だちとの会話を楽しむ佐久間さん



◀皮で彩りを添えて、アルミカップで食べやすく



▲形も作り方も、人それぞれ

## 鬼まんじゅう

鬼まんじゅうの由来は、見た目が鬼のごつごつとした顔のようだから、さつまいもの“かど”が鬼の角のようだからと諸説あるが、はっきりとはわかっていない。東海地方特有の郷土料理であり、ここ高浜市でも昔から家庭の味として親しまれてきた。家庭ごとに作り方も違い、個性が出る。

さつまいもの甘さが口に広がり、素朴な味が魅力だ。添加物がなく腹持ちがよくて、子どもにはもってこいのおやつである。佐久間啓子(呉竹町)さんは、「故郷の福島にも同じようなさつまいものまんじゅうはあったけど、高浜市に移り住んで鬼まんじゅうを初めて知り、見た目とおいしさに驚きました。教わったレシピでは、小麦粉だけでなく白玉粉を入れているので、次の日でも固くならず、ずっともちもちしているところがいいですね。」と話す。

孫の望央ちゃん(みひろ)は、「おばあちゃんのは、おいしくて大好き。給食にでるときも楽しみにしているの。」と、鬼まんじゅうを嬉しそうに頬張った。

節分の季節。「鬼は外」ではなく鬼を食べてしまうのも、面白いかもしれない。

## “撮っておき” の たかはま

### 【第27回】

「ひと」「もの」「文化」などなど、有形・無形を問わず、高浜市の日常の暮らしの中にあるとっておきの「お宝」を紹介します。

# LELA A PÁGINA EM PORTUGUÊS!

ポルトガル語のページを読んでください!

# 広報 たかはま

早期配布にご協力ください。

編集・発行／高浜市役所総合政策グループ  
〒444-1398 愛知県高浜市青木町四丁目1番地2  
TEL (0566) 52-1111 FAX (0566) 52-1110  
<http://www.city.takahama.lg.jp/>  
電子メール info@city.takahama.lg.jp