

第5回 弊社社員の出身地別 各地のソウルフード紹介

ここでは、「ソウルフード」を地域特有の料理もしくは、その地域で親しまれている郷土料理ということで、ドボク管理社員の出身地をもとに調べ紹介しています。

第5回目は、小清水町の「でんぷんだんご」を紹介します。弊社役員に小清水出身者が一名おります。

むかし懐かしい
でんぷんだんご

写真のでんぷんだんごは
喫茶駅馬車（止別）
で購入。



斜里郡
小清水町

小清水町の伝統食ともいえる **でんぷんだんご**

北海道東部、オホーツク海に面した町々に伝統食として伝わり、小清水町のソウルフードとして愛されているでんぷんだんご。この地域名産でじゃがいも由来のでんぷんを主材料にしフライパンで焼いただけの素朴な食べ物です。ある世代には、子どもの頃、母親がおやつに作ってくれたなつかしい響きをもつのがこの「でんぷんだんご」です。でんぷんだんごが生まれたのは1940年頃。じゃがいもの貯蔵期間を長くするために加工されたでんぷんのうち、余ったものを利用して作られたのがはじまりです。当時はおっとおいしかった記憶がありますが、こんな素朴な味だったのですね。

小清水町役場

〒099-3698
斜里郡小清水町元町2丁目1番1号
電話：0152-62-2311 FAX：0152-62-4198
【開庁時間】月～金曜日の8時45分～17時30分
(土日祝日および12月31日～1月5日はお休み)



小清水町役場の
WEBサイト

昔懐かしい「でんぷんだんご」のレシピ

子どもの頃、母親が作ってくれたでんぷんだんごを食べたことのある人もある世代には多いのではないかと思います。モチモチした優しい甘さをお試しください。小さい頃はこれがおやつだったというご同輩にはなつかしいたべものですよ。

材料（4人分）

※レシピと写真はネットより

片栗粉 ………………200g
砂糖 ……………… 大さじ2～3
水 ……………… 大さじ2
お湯 ……………… 100cc～150cc
甘納豆 ……………… お好きなだけ



- 1 ボウルに砂糖、片栗粉を入れ水を加えて軽く混ぜます。
- 2 1にお湯（熱湯）を少しずつ加えて、ホットケーキの生地くらいの固さにする。
- 3 2に甘納豆を加えて混ぜ、フライパンに油を敷き、焼く。半透明になったらひっくり返してもう片面を焼く。
- 4 透明になり、焼き色が軽くなったら出来上がり。



じょうずに作るコツとポイント

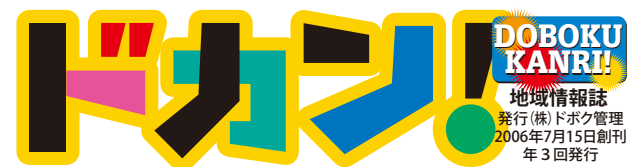
熱湯を一気に入れるとでんぷんかきになるので少しずつ、片栗粉を溶かしていきようなイメージに入れてください。水は、片栗粉を軽く湿らせる程度なので混ぜりにくいですが、熱湯でのばすので大さじ2程度で大丈夫です。

建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業
ISO 9001：2015認証登録



株式会社ドボク管理

本社 ●〒090-0801 北見市春光町1丁目24番地3 TEL.0157-26-3321 FAX.0157-22-7508
札幌支店 ●〒001-0011 札幌市北区北11条西2丁目2番17号 TEL.011-708-0708 FAX.011-708-7700
旭川支店 ●〒070-0831 旭川市旭町1条13丁目688番144 TEL.0166-54-7270 FAX.0166-51-1363
網走出張所 ●〒093-0076 網走市北6条西3丁目3番地 TEL.0152-43-4150 FAX.0152-43-4160



<http://www.dobokukanri.co.jp/>



加工用のトマト (Facebookより)

ドボク管理 札幌補償部の紹介

特集 ちょいと気になるお店シリーズ
洋食レストラン 北見市

株式会社ドボク管理