

かんころもち

「かんころもち」は長崎県五島列島で古くから作られている郷土料理です。さつまいもを薄く切り、茹でて、天日干しして蒸したもち米と一緒に「ついて」作られます。米があまり採れなかった時代に保存食として作られたといわれ、作物が取れなくなる寒い時期に作っていたそうです。特に台風の被害を受け、ことも多い五島列島の環境で育つさつまいもは人々の食料や経済を支える重要な農作物として重宝されていました。さつまいもは干すと甘みが増すため、かんころもちには砂糖を入れなくても自然な甘みでおいしくいただけます。

家庭で作ることができるとお菓子ですが、さつまいもを天日干しすることや蒸してもち米とともにつくなどの手間がかかります。お土産で販売されていますので、長崎を訪れた際には、お試しください。

食べ方は簡単です。食べやすく1cm程度の厚みにスライスして、オーブントースターで約5分焼きます。そのままでも食べられるそうですが、焼いたほうが焼き芋のようなホクホク感が味わえます。

