アンテナショップ力 だご汁&いきなり団子 東京都中央区銀座

郷土料理を食べて熊本の復興を応援しよう！

今年4月に大きな地震の被害に見舞われた熊本県。数日後、アンテナショップ「銀座熊本館」には、熊本を応援しようという人々が押し寄せた。簡単で腹持ちの良い、熊本の優れた郷土料理「だご汁」と「いきなり団子」を、熊本館で買える食材で作ってみた。

だご汁（右）にはキャベツ、ニンジン、シイタケ、ナス、サトイモ、シソの穂、団子を入れた。いきなり団子（左）はサツマイモときな粉のあんを皮で包んだもの。

東京にある熊本のアンテナショップ「銀座熊本館」は、銀座ソニービルの並び、レトロな日動火災ビルの1階に入っている。ショーウィンドウ中央では、熊本県のゆるキャラくまモンが大きく手を広げてお出迎え。

今年4月14日と16日未明、大きな地震の被害にあった熊本県。4月16日の土曜日は、朝から「熊本県を支援しよう」という思いを持った人々が駆けつけ、ピーク時は60～80名にも及ぶ長蛇の列ができた。ショップが始まって以来の混雑で、入場規制が行われるほどだったとか。店内はごちゃまぜになっているが、棚には熊本名産の食品がぎっしり並んでいる。このようなアンテナショップには珍しく、野菜や卵といった生鮮食品が目につく。その他、小麦粉、きな粉、白玉粉などの粉類、ちりめん、ワカメ、ウニなどの海産物、菓子、味噌、酒類が並ぶ。

熊本県の郷土料理として有名な「だご汁」は熊本弁で、団子汁のこと。水で溶かした小麦粉を練ってちぎり、平らに成形した団子を汁に入れるシンプルな料理。繁忙期の農家の人々が、手間と時間を節約するために考案した料理で、気軽に食べられるうえに腹持ちが良いという利点がある。

お酒のコーナーも各種充実している。

雑煮がそうであるように、だご汁は熊本県内でも地域によって個性がある。例えば、阿蘇地方では豚肉、シイタケ、根菜など山の幸が豊富に入った味噌ベースの汁、有明地方では貝類や鶏肉を入れたすまし汁に仕立てるなど、各地域の食材を活かして作られる。他県にも似たようなもので、すいとんやほうとうがある。

そしてもう一つ、熊本には「いきなり団子」という郷土菓子がある。急な来客があっても、いきなり作れる団子、という意味だ。こちらも腹持ちが良い。特徴は、サツマイモとあんこが層になっていること。それをもち米と小麦粉を練った皮でくるんで蒸す。

本来はサツマイモの上にあんこを重ねる。

だご汁といきなり団子を、このショップでそろえられるものだけで作ってみることにする。だご汁用には、この日店頭にあった熊本産のキャベツ、ニンジン、シイタケ、ナス、サトイモ、シソの穂を購入。いきなり団子用には、白玉粉、サツマイモ、きな粉を購入。あんこは売られていないので、同じ大豆が原料のきな粉に砂糖を混ぜれば、あんこのような味になるはず！という目論見だ。

今回、だご汁は味噌仕立てにする。だし汁に野菜を加え、よく火が通ったら、平らにした団子を投入、煮立ったら味噌を溶いてできあがり。野菜のコクも加わり、味噌の風味とやわらかい餅が極上の美味しさ。阿蘇のシソの穂がいい香りをふりまく。

一方、デザートのいきなり団子。きな粉に砂糖を混ぜた即席あんこは、想像以上にうまくいった。それを輪切りのサツマイモに載せ、生地で包んで蒸せば、オリジナルのいきなり団子の完成。素朴な風味が懐かしい。コスパは一人当たり、だご汁が72円。いきなり団子が9・6円。これからの季節、どちらも体と心を温めてくれる。

（中西しほり）

ショーウインドーでくまモンがお出迎え。

取材協力＝銀座熊本館　http://www.kumamotokan.or.jp/