



**大里**  
**センノイリ団子**  
 さつま芋の澱粉と蒸したさつま芋を練って揚げた団子。芋の澱粉は「セン」と呼ぶ。センの作り方は①芋をおろして布でこす②こした汁を水に浸してできる白い沈殿物を丸く固めて乾かす。

**【作り方】**  
 ①「セン」と蒸して練ったさつま芋を混ぜる。水でほどよい硬さにする。味付けは塩と砂糖。好みでニラなどを入れる。②形は扁平。適当な大きさにして揚げる。③タネが浮いたらうら返す。火が通ったら完成

味付けの塩は加減が難しい。少し多めに入れるのがコツ。砂糖は新しい芋で作るときに加える。揚げ油に椿油を加えると香りが良い。味はほどよい塩味と甘味。もっちりした食感。

**思い出話**  
 「さつま芋の澱粉は本土でも買えますが、私は地区の人にもらいます。団子づくりは目分量。親たちのやり方を見よう見まねで覚えました。主人が好きで、ご飯が足りないうちに団子を出すと喜んで食べてくれます。」

大里地区八〇代女性

| 日               | 月                   | 火                | 水      | 木      | 金      | 土      |
|-----------------|---------------------|------------------|--------|--------|--------|--------|
| 26              | 27                  | 28               | 29     | 30     | 31     | 1      |
| 2               | 3                   | 4                | 5      | 6      | 7      | 8      |
| 旧 1/9           | 旧 1/10              | 旧 1/11           | 旧 1/12 | 旧 1/13 | 旧 1/14 | 旧 1/15 |
| 9               | 10                  | 11               | 12     | 13     | 14     | 15     |
| 旧 1/16          | 旧 1/17              | 旧 1/18<br>建国記念の日 | 旧 1/19 | 旧 1/20 | 旧 1/21 | 旧 1/22 |
| 16              | 17                  | 18               | 19     | 20     | 21     | 22     |
| 旧 1/23          | 旧 1/24              | 旧 1/25           | 旧 1/26 | 旧 1/27 | 旧 1/28 | 旧 1/29 |
| 23              | 24                  | 25               | 26     | 27     | 28     | 29     |
| 旧 1/30<br>天皇誕生日 | 旧 2/1<br>振替休日<br>新月 | 旧 2/2            | 旧 2/3  | 旧 2/4  | 旧 2/5  | 旧 2/6  |