

## サツマイモの団子「いきなり団子」

おやつ「いきなり団子」の名前の由来は、作り置きができ、急な来客時も、すぐに温めて出すことができることから来ていると言われています。昔から熊本の人々は、そのような時に備え、いきなり団子を常備していました。

サツマイモを薄切りにしたものを小豆餡で覆い、米粉の生地で包みます。これを数分間蒸して、熱々の状態で提供します。伝統的に、小豆は高価なので、特別な日や縁起の良い日にしか食べられませんでした。

いきなり団子のテーマには多くのバリエーションがあります。団子には、様々な種類のサツマイモを使ったり、小豆餡ではなく白餡を使ったり、九州のもう一つの特産品である栗を使ったりすることがあります。いきなり団子は、辛子を詰めた蓮根揚げ（辛子蓮根）、馬肉の刺し身（馬刺し）と並び、熊本三大名物の一つとなっています。