

이키나리단고(고구마 경단)

간식의 일종인 ‘이키나리단고’의 이름에도 들어 있는 '이키나리'는 '간단한, 재빨리, 바로'라는 뜻의 구마모토 사투리에서 유래했습니다. 미리 만들어 둘 수 있고 갑작스레 손님을 맞이해야 할 때 바로 따뜻하게 데워서 내놓을 수 있었기 때문에 구마모토 사람들은 옛날부터 이키나리단고를 상시 구비해 두고 있었습니다.

고구마를 얇게 썰어 팔 앙금으로 덮은 다음, 다시 쌀가루 반죽으로 감싸 줍니다. 완성된 경단을 수 분간 썬 후 뜨거운 상태로 제공합니다. 팔이 비췄던 과거에는 경사스러운 날이나 축하해야 할 일이 생겼을 때만 먹을 수 있었습니다.

이키나리단고에는 다양한 종류가 있습니다. 전통적인 재료로 만드는 경우에도 다양한 종류의 고구마를 사용하거나 팔 앙금이 아닌 흰 앙금을 사용하기도 하고 구마모토현의 특산품인 밤으로 만들기도 합니다. 이키나리단고는 겨자 된장을 채워 넣은 연근 튀김(가라시렌콘), 말 육회(바사시)와 함께 구마모토 3대 지역 먹거리 중 하나입니다.