

笹団子

新潟県の伝統的なお菓子といえば、笹団子。笹の葉に包まれたモチモチの蒸し団子（米粉の英語でいうdumpling）です。過度に甘すぎないお菓子は、新潟の名産である米、よもぎ、そして小豆の餡で作られています。笹団子が大量生産されるずっと前から、新潟県では多くの家庭が腐敗を防ぐ目的で笹の葉を使い、団子を作ってきました。今日でもその習慣を続けている家庭があります。

笹団子の製造

笹団子を作るには、挽いて細かくしたヨモギの葉を米粉ベースの粉の中に混ぜ合わせ、粘りがあり、ハーブ香りのする翡翠色の生地仕上げます。そして丸めたあんこを生地で包みます。次に、仕上がった団子を数枚の笹の葉で包み、スゲ（草のような植物）の紐でしっかりと結びます。一般的に団子は丸い形をしていますが、笹団子は円筒形です。形状も結び方も、歴史的に米の保管や輸送に使用されていた俵に似ています。結ばれた笹団子を数個まとめて同時に蒸すと、笹の葉の香りが団子に移ります。笹団子を食べるときはスゲの紐をほどき、バナナのように葉を剥くと、中から緑色のモチモチした団子が現れます。

季節に関すること

笹団子は伝統的にヨモギの季節である春を連想させます。新潟県では、子供の日としても知られる端午の節句の5月初旬のお祝いに笹団子を食べる習慣が古くからあります。他の多くの地域に普段選ばれる端午の節句の菓子は柏の葉で包んだ柏餅ですから、これは注目すべき内容です。笹団子の消費量は依然として春が最も多いですが、現在では一年中販売されており、新潟土産として季節を問わず人気があります。笹団子は常温で保存する場合は（製造したお店によって）2～4 日以内に食べるように注意しましょう。