

## 7 月六斎市「なかつがわ五平餅まつり」で郷土の魅力再発見！

朝の連続ドラマをきっかけに注目を集めている中津川市の郷土料理「五平餅」を市内外にPRし、その魅力を再認識していただくため、市内の五平餅店が集結し、焼きたての五平餅を販売します。

ドラマでの五平餅は「わらじ型」ですが、中津川の五平餅は食べやすい「だんご型」が主流。タレや形にこだわった各店の五平餅を食べ比べてみてください。

### ■日時

平成 30 年 7 月 1 日（日曜日） 10 時 00 分から ※なくなり次第終了

### ■場所

旧新町ビル跡イベント広場（中津川市新町 1 9 5 2 番 1）

### ■内容

市内 9 店舗が出店し、「だんご型」の五平餅をその場で焼いて販売します。

〈出店店舗〉

桔梗屋（坂下）、木曾ごへ一本舗（山口）、のんきや五平（飯沼）、手づくりパン五平もちゅう（付知町）、星ヶ見荘（駒場）、おふくろ（太田町）、五平餅 喜楽（太田町）、湯舟沢五平餅（神坂）、フルーツショップさち（茄子川）

### 〈中津川市の五平餅〉

東濃東部をはじめ長野県木曾・伊那地方や愛知県奥三河で作られる五平餅。一般的には「わらじ型」のイメージが強いですが、中津川の五平餅は 1 本の串に一口サイズにまるめたうるち米が三つ並んだ「だんご型」が主流です（加子母などはわらじ型）。

東濃東部の五平餅は、中山道以南の地域に「わらじ型」や「きりたんぼ型」、以北の地域に「だんご型」が多いとされ、旅人の往来が多い中山道の周辺では、食べやすく品の良い「だんご型」が普及したという説もあります。

「だんご型」の五平餅にはしょうゆダレを使うことが多く、クルミや落花生、エゴマに地域や家庭ごとの“隠し味”を加えたタレを塗って、香ばしく焼き上げます。

親族の集まりや来客のもてなし、収穫のお祝いなど特別な日のご馳走として振舞われてきた五平餅は、素朴ながらも地域に根付いた郷土料理として受け継がれています。

※参考資料 『五平餅味栗毛』<sup>㊞</sup>誰も書かなかった五平餅ワールドへご招待  
（平成 17 年、中津川・恵那広域行政事務組合発行）

### お問い合わせ先

商工観光部 商業振興課 商業振興係 担当者：有我

電話：0573-66-1111（内線 4266）