

久々利の米で五平餅作り

1月18日(土)

久々利の米で五平餅作り講座を開催しました。

五平餅に塗るタレも手作りで、ごまやくるみ、落花生をすり棒ですりつぶす工程はみなさん苦戦していました。丁寧にすりつぶしたら、味噌や醤油などで味付けします。

ごはんをつぶして、割りばしに形を整えてくっつけタレを両面に塗って、炭火でこんがり焼いたら出来上がり。自分で作った五平餅はとってもおいしくできました♪

