

五平餅、イロハ。

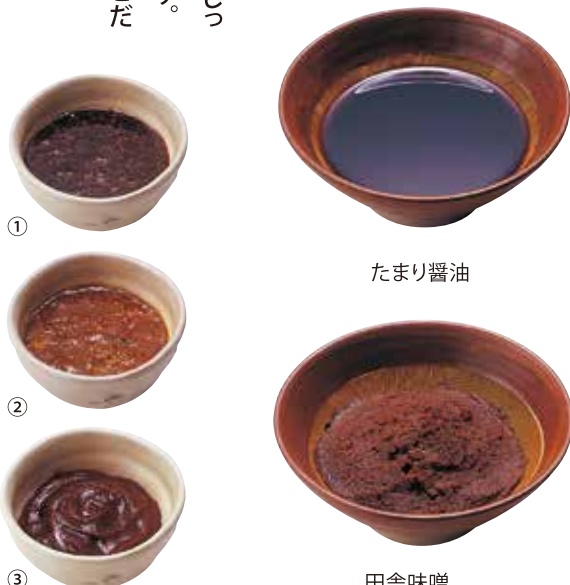
タレ ジュワジュワ……
鼻孔もくすぐる独特の香り。

五平餅の「味の決め手」といっても過言ではない。タレ。醤油あるいは味噌をベースに、その他の調味料や落花生などを加え、さらに、たっぷりの思いも遣い鉢に注ぎ込んで。このお店や家庭にも「秘伝のタレ自慢」があります。

しばしばですが、醤油や味噌だけでなく「たまり」を使うこともあるとか。実は、この「たまり」もこの地方独特のもの。中部地方では一般的ですが、全国的にはほとんど造られていないそうです。

一口に五平餅といっても、東美濃地域以外の五平餅も含めると、いろいろな型以外にも様々です。大きききいうらあり、一体どうして、同じ食べ物でこんなに沢山のカタチが生まれてきたのでしょうか。

こんなところにもこだわりや工夫が感じられます。



同じ醤油ベースのタレでも加える材料によって味も色も違う(①と②)。③は醤油に味噌を加えてへぼ(地蜂の子)を入れたタレ。

カタチ 一口では語り尽くせないユニークなスタイル。

東美濃一帯で愛される郷土の味覚「五平餅」。最近では、高速道路のサービスエリアやショッピングセンターの一角などで、みたらし団子やたこ焼きなどと同じように並べられていきます。業者によって半加工品が卸されるようになったことや、流通経路が整備されたことが影響して、五平餅は今や全国各地に広まっています。その大半が平べったい楕円の形をしているため、五平餅＝「わらじ型」と思い込んでいる方もいらっしゃるのではないでしょうか。

一口に五平餅といっても、東美濃地域以外の五平餅も含めると、いろいろな型以外にも様々です。大きききいうらあり、一体どうして、同じ食べ物でこんなに沢山のカタチが生まれてきたのでしょうか。

こんなところにもこだわりや工夫が感じられます。



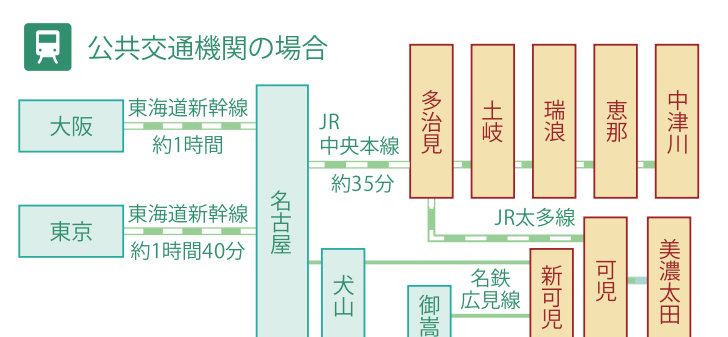
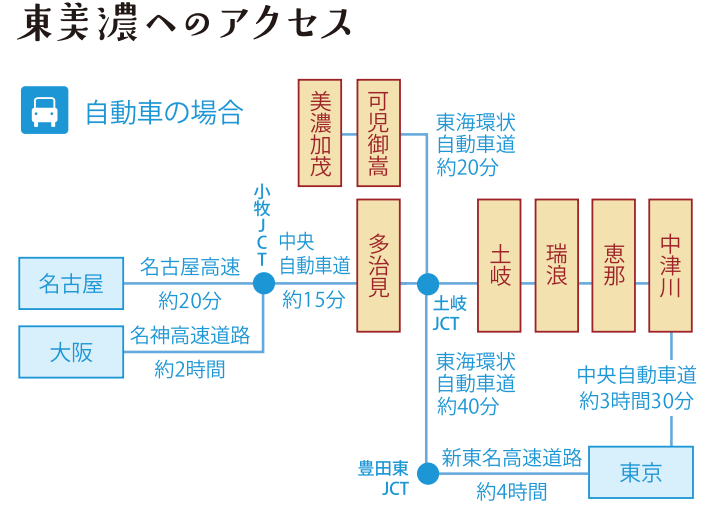
左から、丸平だんご型五平餅、わらじ型五平餅、へぼ五平餅、だんご型五平餅、きりたんぼ型五平餅。



東美濃の郷土食 五平餅ガイド

Higashimino Gohei Guide

114の食べくらべ。



- お問合せ●
- 中津川市：中津川市観光課 ☎0573-66-1111 / 中津川市観光案内所 ☎0573-62-2277
 - 恵那市：恵那市観光交流課 ☎0573-26-2111 / 恵那市観光協会 ☎0573-25-4058
 - 瑞浪市：瑞浪市商工課 ☎0572-68-2111 / 瑞浪市観光協会 ☎0572-67-2222
 - 土岐市：土岐市産業振興課 / 土岐市観光協会 ☎0572-54-1111
 - 多治見市：多治見市産業観光課 ☎0572-22-1111 / 多治見市観光協会 ☎0572-23-5444
 - 御嵩市：御嵩町まちづくり課 / 御嵩町観光協会 ☎0574-67-2111
 - 可児市：可児市観光課 ☎0574-62-1111 / 可児市観光協会 ☎0574-50-7056
 - 美濃加茂市：美濃加茂市産業振興課 / 美濃加茂市観光協会 ☎0574-25-2111

http://gifu-location.jp/

※このリーフレットは、中津川・恵那広域行政事務組合が発行した「五平餅味毛」を、ダイジェスト版に再編集したものです。 2023.09改訂

日本のほぼ真ん中 東美濃へおいでよ

一本一本を丁寧に焼き上げると、ふんわり漂ってくる香ばしさ。シンプルだからこそ飽きない味。東美濃ならではの、自慢の味を召し上げられ。

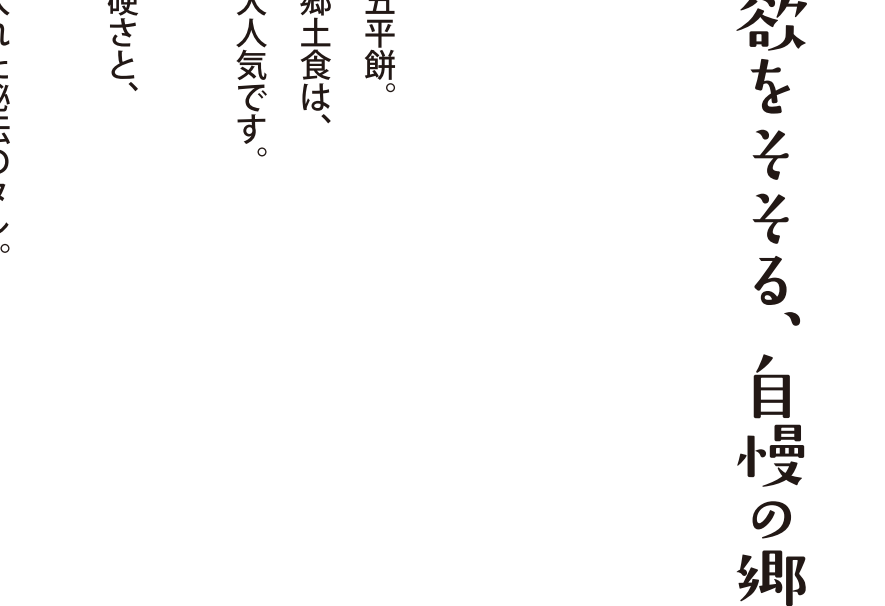


山の神の祭りに供えられる五平餅。

東美濃では、「こへいむち」のことを「こへいむち」や「こへいむち」ともあり、お客さんをもてなす最大のご馳走でした。その「こへいむち」は、いつどこで誰が作ったものなのでしょう。調べてみると、「五平餅」と「御幣餅」という漢字表記にぶつかります。昔、ある村の五平さんが作ったから「五平餅だ」という説や、「昔、ある村の楳が山の神の祭りに御幣束の代わりに使ったから御幣餅だなど、大きくぶつたつての説に分かれます。これらの説は、漢字としてなぜ「五平餅」か、「御幣餅」を用いるのかがよく分かる話ですが、「こへいむち」がいつ頃どこで作られたのかは残念ながらハッキリしません。

岐阜県の東美濃は、日本のほぼ真ん中に位置する清流と緑に恵まれた土地。そんな東美濃の名物といえば五平餅。地元で長く愛され続けるこの郷土食は、気軽に食事やおやつとしても大人気です。

わらじ型やだんご型、ご飯の硬さと、味噌や醤油をベースに、クルミやゴマなどの隠し味を入れた秘伝のタレ。組み合わせによって、お店ごとの味わいがあります。



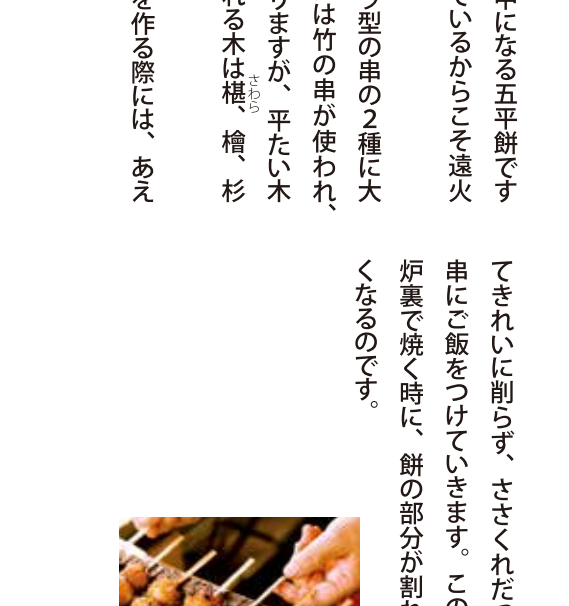
五平餅の、不思議。

東美濃では、「こへいむち」のことを「こへいむち」や「こへいむち」ともあり、お客さんをもてなす最大のご馳走でした。その「こへいむち」は、いつどこで誰が作ったものなのでしょう。調べてみると、「五平餅」と「御幣餅」という漢字表記にぶつかります。昔、ある村の五平さんが作ったから「五平餅だ」という説や、「昔、ある村の楳が山の神の祭りに御幣束の代わりに使ったから御幣餅だなど、大きくぶつたつての説に分かれます。これらの説は、漢字としてなぜ「五平餅」か、「御幣餅」を用いるのかがよく分かる話ですが、「こへいむち」がいつ頃どこで作られたのかは残念ながらハッキリしません。

カチ子に目を奪われ、味に夢中になる五平餅ですが、串だつて大事。串に刺さっているからこそ遠火でじっくり焼きやすくなります。

五平餅の串は、竹串と木のへら型の串の2種に大別されます。だんご型五平餅には竹の串が使われ、わらじ型にも竹を使うことがありますが、平たい木の串を用いるのが一般的。使われる木は楡、檜、杉などです。

家庭で木の串を使って五平餅を作る際には、あえ



一本一本、丁寧に焼きます。



材質、カタチ、長さなど、様々な種類がある五平餅の串。写真の他にも竹のへら型や番傘の骨を利用した串もある。

隠し味 ワケあり、意味あり、工夫あり。美味しいだけではないんです。

タレのベースは醤油や味噌。そこにクルミや落花生、ゴマを加えて撈り鉢で撈りつぶします。地域や家庭・お店によっては、さらに「隠し味」が加わります。酒やみりん、砂糖などの調味料。山椒の葉やカヤの実、シウガ、ニンニク、などなど。また、各地域では、へぼ(地蜂の子)などの美味しく貴重なタンパク源を加えたり、味噌ダレにはきざみネギだけを加えることも。こうして、味も栄養面でも素晴らしい五平餅ができあがるのです。



きれいに削らず、ささくられたままの串にご飯をつけていきます。この方が、囲炉裏で焼く時に、餅の部分が割れ落ちにくくなるのです。



材質、カタチ、長さなど、様々な種類がある五平餅の串。写真の他にも竹のへら型や番傘の骨を利用した串もある。