

豆腐餅について

☆豆腐餅ってなあに??

☆豆腐餅の保存の仕方があります!!

☆各家庭の豆腐餅は…??

☆豆腐餅は、いつ食べるか?

☆豆腐餅の作り方

戦後最大の貴物だ…

R-W

豆腐餅ってなあに？

・豆腐餅は昔からの製法で作るため、とても堅く、わらで縛っても崩れないほどです。

湊町にしかありません！

・結婚式で新郎新婦やその家族が一緒になって餅をつくると絆を深められる意味もあります。

・つきたての餅を豆腐餅・ずんだ餅・胡桃餅などにして味わいます。

R・W

「食いしん坊！万才」より引用

豆腐餅の保存の仕方があります

◇つきたての餅を軟らかいうちに冷凍するとその後解凍したときでも、
つきたての餅を味わうことができます。

R・W

「大豆の会」より引用

家庭の豆腐餅は・・・?? ?

味付け・・・甘くする家VSしょっぱくする家

豆腐・・・トロトロにする家VS軽くつぶす家

ゴマなどを入れる場合もあります。

ゴマを入れた場合の、温めている様子です→

R-W



豆腐餅はいつ食べるか？

お祭りや、行事、お祝いの時に食べます。

1月・・・お正月

3・4月・・・お祝い

5月・・・子供の日

8月・・・お盆

9月・・・お彼岸

10月・・・湊小祭り



豆腐餅の作り方 1

ゴマを混ぜています↓

<材料> 3人分

- ・もち・・・小6個
- ・木綿豆腐・・・一丁
- ・サラダ油・・・大さじ2
- ・醤油・・・大さじ2
- ・味の素・・・適量



炊飯器に入っている餅←

(お好みで、ごまなども..)

R・W

「豆腐餅料理レシピみんなの今日の料理」より引用

豆腐餅の作り方 2

出来上がり
→



R-W

順序	作り方
1	豆腐の水を切る
2	鍋に油をいれ、温まったら火を止めて冷まします。
3	豆腐を入れてお玉の裏で潰しながら温める。
4	火が通ったら、醤油を入れる。
5	餅をちぎって入れたら完成！ 「豆腐餅料理レシピみんなの今日の料理」より引用



醤油を入れてい
ます←



←餅を入れて
います



豆腐餅～まとめ～

- 豆腐餅は、湊町独特のもので、お祝いの日などに食べます。
- 保存食ともなっています。
- 味付けにも色々な方法があります！

皆さんも食べてみてください！

R・W

四季餅

☆ 四季餅とは何？

☆ 四季餅の種類は？

☆ 四季餅送る行事

☆ 四季餅の歴史



四季餅とはなに？

☆ 四季餅とは、親戚などに送る送りものとして、作られています。

☆ 餅の中に、黒豆や蕎麦などを入れたもちの、ことです。

☆ 2年間は、製作はしていませんでした。だが、今年からまた四季餅を製作を始めました。



四季餅の種類は？

- 豆もち(黒豆)
- 草もち(よもぎ)
- しそもち(青じそ)
- そばもち(蕎麦)
- 白もち
- 四季餅は全部で5種類あります。



「おばちゃんたちが作る・会津四季餅」より引用



四季餅送る行事

平成20年まで

- 毎年湊小の5年生が平成20年まで四季餅の見学会が原郵便局で行われていました。
- 平成20年で、四季餅の製造販売が終了しました。

「四季餅」より引用

その後、今

◎今再び、四季餅の製造販売の開始の予定があります。



四季餅の歴史

- 2004年 会津ブランドの一品になりました
- 2008年 四季餅は20周年になりました
- 四季餅の歌というものも、あります

「会津四季餅・四季餅」より引用





～まとめ～

- 四季餅とは、相手に贈る贈り物として作られています。
- 四季餅の歌があります。
- 四季餅の製造販売が再開し始めようとしています。

- 保存もききます。
- 僕も、食べてみたいと思います

おわり