

食べてみんなかなあ 郡上の味（五平餅）



《五平餅》（9本分）

お米	3合(990g)
えごま	120g
しょうゆ	大さじ3
みりん	大さじ3
きび砂糖	60g
塩	少々

1. ご飯3合をすり鉢に入れすりこ木でついていきます。
多少粒が残るくらいの「半ごろし」にします。
2. ご飯がつけたら、まず3等分にします。
そのひとつのかたまりをさらに3等分にします。
これを、串を包み込むように、串の先を少し出して小判型につけていきます。
この時、手水はつけますが、串にはつけないようにしてください。
3. フライパンにえごまを入れ炒ります。
2～3粒はじけたらすり鉢に移し、よくすりつぶします。
しょうゆ、みりん、砂糖、塩を加え粘りがでるまでよくすります。
4. 焼き網に、もちをのせ軽く素焼きします。
つぎに、片面ずつたれを付け焦げ目をつけます。
両面焼いたら出来上がりです。