

昔ながらの素朴な味わい

五平餅

材料（約5人分）

ごはん	500g	ごま	10g
油	適量	生姜	12g
		赤みそ	小さじ2
		白みそ	小さじ2
		砂糖	大さじ2
		みりん	大さじ1/2
		酒	小さじ2

作り方

1. 炊きたてご飯を、すりこぎで軽くつぶして粘りを出す。それを楕円形に成形し、油を敷いたフライパンで焼いて軽く焦げ目をつける。
2. ごまは香ばしくするため、鍋で炒る。炒ったごまをすり鉢（フードプロセッサーでも可）に入れ、油が出てべたっとするまでつぶす。
3. 生姜はすりおろして、おろし汁だけ使う。
4. 鍋に2. 3と調味料を混ぜ合わせ、煮立てる。
5. 焼いた1に4のタレを塗る。



愛知県三河地方などに伝わる、昔ながらのおやつです。
ごはんは、3分の1をもち米にして炊くとよりもちりとした食感になります。