

お味見♥

# やきつけづくり体験



大事に、大事にとっておいたヨモギの葉を使って  
ふるさとの伝統おやつ「やきつけ」をつくりましょう！  
ヨモギの香りと甘みそだれのハーモニーがたまらないお味ですよ♪

【と き】 令和5年3月21日（火）10時～14時

※時間中のお好きな時間におこしてください

【ところ】 魚津市平沢 1379（広田技術士事務所でお借りしている住宅です）

【内 容】 やきつけづくりと試食体験

【参加費】 材料代 1人500円（高校生以下、片貝三ヶ村の方は無料）

【持ち物】 エプロン（必要な方）

お申込み・お問合せ 前日まで

電話 090-4324-7349（広田携帯）

ショートメール（お名前・人数記入）もしくは、直接お電話をお願いいたします。

## やきつけ（焼き付け）って？

もち粉に風味の良いよもぎを合わせてこねて焼き上げる「焼き付け」は、昭和初期の食糧難の頃から食べられている素朴な郷土食で、特に農村で長らく親しまれてきた。当時は、出荷することができないもち米のくず米を粉にして使用。焼く際にはどの家庭にもあったという大きな鉄鍋が用いられ、生地を鍋いっぱい thinly 広げて焼き上げ、味噌ダレを塗り切り分けてみんなで食していた。食べ応えがあり腹持ちがいいことから、大人たちは野良仕事の合間の腹の足しに、子供たちにはおやつとして重宝された。よもぎを入れるのは風味の良さだけではなく、お腹への負担が少なく、また餅がすぐにはかたくなるという利点もある。農林水産省 HP より

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/37\\_17\\_toyama.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/37_17_toyama.html)

至魚津市街

## 位置図



平沢 1379 番  
ここです

現在取り壊されて  
なくなっています。

※お車は、家の前にとめていただくことになります。