



凍ん餅 (凍み餅) しみもち



只見の冬の寒さをうまく利用した加工保存食品です。

適当な厚さに切った餅を1~2月のよく冷え込んだ晩に屋外で凍らせます。しっかりと凍みたら、1枚ずつ新聞紙や紙に包んで10数個を縄で一連に編みあげ、それを軒下に吊るし、数週間寒風にさらして凍結乾燥させます。保存性が高い元祖フリーズドライ食品です。

凍ん餅の歴史は古く、江戸時代に書かれた「会津風土記」に凍み餅の名前が見られます。只見では、昔は凍ん餅を水で餅に戻して焼き、弁当に入れて山仕事に持って行ったり、農繁期の間食として食べられてきました。現在もお茶受けやおやつとして親しまれています。今も冬の只見では凍ん餅が寒風にさらされている光景をよく見かけます。

食べ方

- ◎ サラダ油を160℃(少し低め)に熱し、5分程度キツネ色になるまで揚げる。
・揚がったらお好みでお醤油、塩などをかけてお召し上がりください。
- ◎ オープントースター等で、色がつくまで焼いても美味しいです。
- ◎ そのままでもお召し上がりいただけます。



しろ

じゅうねん

かぼちゃ



各500円

お問合せ

〒968-0442

福島県南会津郡只見町大字長浜字唱平60

社会福祉法人南陽会 只見地域活動支援センター じねんと

TEL0241(72)8338



打ち豆



四方を深い心々に囲まれ、日本有数の豪雪地帯である只見町。

長い長い冬の間には作られるのが「打ち豆」です。

収穫した大豆をお湯で柔らかくし、平たい豆づち石の上で一粒ずつ

小槌で打って作りました。

まん丸く、平たい打ち豆を打てるのは、

熟練の技を持った家々のおばあちゃんです。

静かな冬の間、家の中には

「トントン…トントン…」と豆を打つ音が響きます。



お問合せ

1袋 400円

〒968-0442

福島県南会津郡只見町大字長浜字唱平60

社会福祉法人南陽会 只見地域活動支援センター じねんど

TEL0241 (72) 8338