

# 100年フードデータベース

都道府県名	長野県		
100年フード名	御幣餅(五平餅)		
認定部門	<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承		
主な伝承地域	南信州エリア 阿南町		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>阿南町は、多くの祭りや伝統芸能が栄える場所です。阿南町新野地区では、神様へ捧げるとして、幣束を模した御幣餅があります。一般的には五平餅という文字を使用するケースが多いかと思いますが、この場所の御幣餅は先に触れた通り、神様へ捧げるものとして幣束を模した形をしています。昔からこの地区に伝わっている話では、江戸時代の頃には、幣束を模した形だったとの事です。</p>		
特徴	食材	白米、クルミ、みりん他調味料	
	製造方法・調理法	炊いたご飯を、やわらかさが残るように握り、幣束を模した形を出すよう職人が手作業で1つつ作ります。	
	道具・食器	手作業にて幣束御幣餅の形を出します。	
	種類・主な食べ方	<input checked="" type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input checked="" type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input checked="" type="checkbox"/> 行事食 <input checked="" type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 幣束御幣餅の職人技術を継承していきます</li> <li>・ 製造工程を道の駅店内から見るができます</li> </ul>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】 【食】 道の駅信州新野千石平 株式会社 蔵 ホームページ</p> <p><a href="https://goheimochi.kouiki-anan.jp/">https://goheimochi.kouiki-anan.jp/</a></p>		