

100年フードデータベース

都道府県名	秋田県	
100年フード名	白餅	
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	釜ヶ台集落	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>「白餅」は秋田県にかほ市釜ヶ台地区に伝わる餅菓子で、江戸時代に発祥したと言われてい ます。毎年12月12日の山神社の祭りの際に食べます。法要膳に藁を敷き、焼く前のこの餅を十二支 に見立て箸でちぎりお供えしました。餅米とうるち米を混ぜ浸水させたものを、臼に入れ、杵で 叩いて砕き、篩にかけながら細かくし、水、砂糖と少量の塩を加え練ったのち形成、両面をこん がりと焼きます。米本来の甘味に香ばしい焼き目がアクセントとなった、非常に素朴なお菓子で す。</p>	
特徴	食材	餅米、うるち米、砂糖、塩、水
	製造方法・調理法	餅米とうるち米を混ぜ浸水させたものを、臼に入れ、杵で叩いて砕き、篩にかけながら細かく し、水、砂糖と少量の塩を加え練ったのち形成、両面をこんがりと焼く。
	道具・食器	法要膳に藁を敷き、焼く前のこの餅を十二支に見立て箸でちぎりお供えする。
	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 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 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 type="checkbox"/> 贈答品
保護・継承の取組	釜ヶ台自治会内の各家庭で作っています。	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	【知】 釜ヶ台自治会のウェブサイトはこちらから https://common3.pref.akita.lg.jp/genkimura/village/detail.html?cid=24&vid=5&id=1353	

