

五平餅に挑戦

令和元年5月5日(日)、京丹波町の道の駅「味夢の里」での特別販売に出店しました。味夢の里では、京丹波吹奏楽団「なみすい」による演奏等で晴天のこどもの日に盛大に実施されました。京丹波ほたるの里の女性部「夢ほたる」加工部の皆様で出し物は、何にしようかと考えていただき、**五平餅**を作っていました。五平餅は、木曾・飛騨・東濃地方の名物で、皆さんも一度は、食されたことがあるのではないかと思います。五平餅は、うるち米で作られていますが、京丹波ほたるの里ではモチ米を使用しました。タレは、京丹波の黒豆味噌を使用しました。名前をどう付けようかと考えましたが、「ほたる餅」、「令和モチ」、「京丹波モチ」「京丹波の五平餅」といろいろ思案しましたが、素直に「京丹波ほたるの里の**五平餅**」と言う名で出店しました。「おこわ」と合わせて販売していただきましたが、現地で焼きながら販売していただきましたが、五平餅の香ばしい香りで、あまり呼び込みもせずお客様が立ち寄っていただき、3時間で完売となりました。お客様の反応は良く、原料の餅米(新羽二重餅)も買っていただいたお客様もおられました。加工部の皆様ご苦労さまでした。



↑
京丹波ほたるの里の五平餅

←
五平餅販売状況
味夢の里

ジャガイモ生育良好

例年、ほたるの里では、ジャガイモを栽培していますが、ジャガイモも連作を嫌い、昨年は、表面が汚いジャガイモの収穫となりました。今年は、良い圃場をお借りして作付けしました。4月に間引き、土寄せ作業をお世話になり、5月6日に再度お世話になりました。この後、雨をもらい、これで立派なジャガイモが出来ると確信しております。ジャガイモの品種は、「男爵」です。ジャガイモの品種もいろいろありますが、子供頃から「男爵」に慣れている感じが「男爵」が一番美味しい感じがします。ほたるの里の用途は、ほたるの里の女性部「夢ほたる」の加工部での材料、各種イベントの販売用、「コロッケ」、「ジャガイモピザ」として販売として利用していきたい。

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう！