



新たな「自然首都・只見」伝承産品 凍み餅



凍み餅 540円(税込)



ライズサプール 代表取締役の黒美樹さん

町のブランド商品『自然首都・只見』伝承産品に新たに「凍み餅」が認定されました。凍み餅は只見町のような寒冷地ならではの伝統的な保存食です。「凍ん餅」とも呼ばれます。ついた餅を適当な厚さに切り、切り餅を新聞紙などの紙に包んで縄で一連に編み上げ、真冬に軒先につるします。そうして数週間寒風にさらして凍結乾燥を繰り返すと、水分が抜けて保存性が高くなります。いわば天然のドライフードで、冬の寒さをうまく利用した保存食の技術です。現在は、この凍み餅を油で揚げて食べるのが一般的ですが、昔はそのまま子どものおやつや間食として食べました。今回認証された凍み餅は、株式会社ライズサプールさんが製造・販売しています。原材料は町内産のもち米を使用し、伝統的な製造方法を継承しながらも、餅と水分の配分や凍み方などを5年ほどかけて試行錯誤し、サクホロツとしたおいしい食感を生み出しています。この凍み餅は揚げて、味付けもしてあるので、そのまま食べておいしい産品に仕上がっています。

まーけっと三日町のほか、ただみ・ブナと川のミュージアム、ふるさと館田子倉などでご購入いただけます。

只見町ブナセンターからのお知らせ

企画展「アリからクマまでータネをまく動物」

期間：4月4日(土)～11月30日(月) 場所：ただみ・ブナと川のミュージアム

内容：自ら動くことができない植物は、動物の力を借りてタネを遠くに移動させ、子孫を残してきました。本企画展では、その仕組みなどについて、全国の研究者が解説します。また、大人から子供まで楽しく理解できるよう工夫をしましたので、ぜひ見学にお越しください。