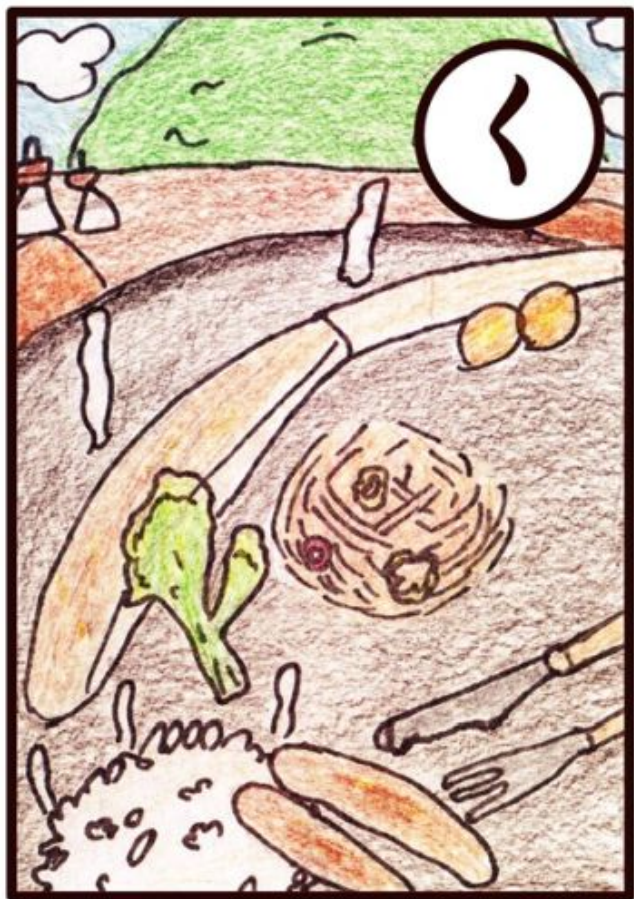


五條の食



くくおにぎり
おにくのランチで
腹^{はら}満^みたし

鮎菓子



桜鮎に似せて焼き上げた和菓子

職人が生地を1枚1枚丁寧にキツネ色に焼き上げ、手早く求肥を包み込んでいき、仕上げは焼きコテを押して顔やヒレを描きます。鮎を特産とする日本各地で作られている和菓子ですが、**ここ五條でも古くから親しまれています。**

大和の茶がゆ



奈良では、「大和の朝は茶がゆで明けると言われ、かつては庶民の日常食として受け継がれ、五條でも「**おかいさん**」と呼ばれていました。大和の茶がゆは、さらっと炊き上げ、粘りのないのが特徴で、好みにより塩を加えて味を整えます。**この食習慣は高齢者の間で親しまれています。**

奈良の雑煮（きな粉雑煮）



奈良の雑煮は、白味噌に丸餅が一般的で、豆腐、大根、ニンジンなどが入ります。さらに一風変わっているのは、雑煮の餅を砂糖入りのきな粉につけて「あべかわ餅」のようにして食べる地域があり、五條にも伝わっています。

感想

僕は、色々な五條市の食べ物を知れて食べてみたいなと思ったり売っているところに行ってみみたいなと思いましたし、まだまだ五條の食べ物を知りたいなと思いました。

作成者：N.S.