

1月おやつ (株)風味堂 様 ご提供「田舎あられ」



風味堂さんでは、毎日どのくらい田舎あられを作ってるの？



最大で1トンの田舎あられを作っています。



田舎あられって何で出来ているの？



もち米、食塩で作っています。

ちなみに、おせんべい🍪は、ごはん（うるち米）からできています。

1トン=1,000Kg

体重 40Kg の子どもだと 25 人分



どうやって、あられが出来たんだろう？

お餅は、「丸くおさめる」という意味があると言われており、丸いかたちでした。



江戸時代、臼や杵を家に置いておく場所がなかったことから、餅つき屋さんが登場し、餅を注文するようになり、のし餅（四角い餅）が作られるようになったそうです。

のし餅を食べやすいサイズに四角く切った時に生まれる端っこを食べやすいサイズに切って煎ったのがあられの始まりです。



あられのお茶漬けて何？

諸説あり、漁師より引き継がれてきたとも言われています。松阪ではお米やお茶が作られており、作業の合間に煎ったあられを食べる習慣がありました。



当初は、あられを食べて、お茶を飲んでいたのが、いつしかあられをお茶に浸して一緒に食べるようになったようです。

松阪のほか、津、伊勢、鳥羽、志摩でも食べられています。
☆昆布茶やすましで食べても美味しいです。

この地方の食文化として、テレビでも取り上げられました☺



あられのよいところは？



- ・お米から出来ているので、タンパク質、脂質、カルシウム、ビタミンB1、ビタミンB2、ミネラル、食物繊維など栄養豊富。
- ・素材の味が味わえる。
- ・消化もよく、ヘルシーで体にやさしい健康的なお菓子です。

