



もてなしの心で語る わが街

# えな自慢

えな自慢  
35

## 五平餅

甘辛のタレが香ばしい



▲五平餅(わらじ型)

### ひと口メモ

味の決め手はタレ。味噌あり、しょうゆあり、ミックスあり。中には、へボ(地蜂の子)をすり潰してタレにしたへボ五平もある。地域、家庭によって「秘伝のタレ自慢」を聞くのもこの地方ならではの。

東濃地方をはじめ、長野県の木曾・伊那地方や愛知県の奥三河にかけての一带で愛される「郷土の味覚」。名前の由来は「昔、ある村の五平さんが作ったから五平餅だ」と「山の神さまに供えたのが御幣に似ていたから御幣餅だ」という二つの説に分かれるが、いつごろどこで作られ始めたかもはっきりしていない。また形は、中津川市と恵那市を含む恵北地域はだんご型が主流であり、恵南地域はわらじ型が中心。しかし、その形や大きさについても、およそ10種類ほどあると言われている。五平餅の主材料は、ちょっと固めに炊いたウルチ米。串を通したご飯のかたまりを遠火で下焼きし、タレをつけてこんがり焼き上げる。



▲だんご型の五平餅

## 中山道

江戸時代の街道

えな自慢  
36



▲中山道(紅坂一里塚の付近)

### ひと口メモ

中山道は別名「姫街道」とも呼ばれ、女性が利用することが多かったとされる。東海道と比べて距離は長いが安全で難所が少ないのが利点とされ、将軍家へ嫁ぐ姫宮の通行が多く、和宮親子内親王が徳川家へ降嫁した時も利用された。

江戸時代の五街道の一つで、江戸と京都を結ぶ東西交流の大動脈。総延長は約541キロで、その間の宿場数が69宿あったことから、中山道69次と呼ばれるようになる。その中山道は、市内を約11.4キロにわたって横断しており、長島町中野から武並町藤までは、江戸時代そのままと言っている道が残っている。市内の中山道の特徴は、第一に高低差が124メートルと坂道が多く、甚平坂をはじめ「何々坂」と名づけられているところが19カ所もある。第二に一里塚が2カ所(榎ヶ根、紅坂)、道の両側にほぼ原型をとどめて残っている。これらは、全国的にも貴重な史跡として注目される。



▲名古屋・伊勢へ向かう下街道の分岐点にある道しるべ(榎ヶ根追分)

次号は11月15日号  
発行日は11月15日(月)です

広報えな No.139  
2010年(平成22年)  
11月1日発行

発行 恵那市役所/編集 企画課広報広聴係  
岐阜県恵那市長島町正家一丁目1番地1 ☎26-2111/☎25-6150  
http://www.city.ena.lg.jp/ ☒info@city.ena.lg.jp

『広報えな』11月1日号、1部当たりの印刷経費は約11.3円(税込み)です。



恵那市安心安全メール配信システム  
登録用QRコード  
□問い合わせ 防災情報課(内線317)

『広報えな』は環境に優しい再生紙を使用しています。  
この印刷物は石油系インキではなく、地球に優しい植物油を使用したインキで印刷されています。

