

## 瀬戸内まるごと食MAP

### 詳細情報

◇「食」に関する情報

○ 料理に関する情報

地域名	広島県 尾道市	分類	デザート・菓子
料理名称	ふなやき		
材料	小麦粉、塩、小豆、砂糖、水		
調理方法	小麦粉と塩を水で溶き、鉄板の上で薄く伸ばしてクレープ状に焼く。その中に漉し餡を包んでできあがり。		
食する時期・季節	旧暦の6月1日	食する場所	
産業・暮らしとの関わり	この日にふなやきを食すると、夏病みせず、元気で過ごせるという言い伝えがある。		
その他コメント	昔、木造船を浜に上げ、船底を火で炙って海藻や貝を取り除き、船を丈夫にするための「船焼き」と安土桃山時代の茶菓子にある「麩のやき」から変化したものだという説がある。		
紹介HPアドレス	尾道市HP <a href="http://www.ononavi.jp/">http://www.ononavi.jp/</a>		



【ふなやき】