

滝の焼き餅

これらの伝統的なおやつは、400 年以上前から存在しています。地元の言い伝えによると、初代徳島藩祖であった蜂須賀家政（1558-1638）も好んで食べていたと言われており、1586 年の徳島城の完成を祝福するために、滝の焼き餅が彼に献上されたと言われています。

地元の湧き水を使って、昔からお餅用の小豆を調理するために使用されていました。

ベンダーは、石で挽いた米粉から作られた生地を小さなボール状にし、それらに餡を入れ、菊模様の型で餅を平らにします。餅がカリッとなるまで鉄板の上で焼きます。眉山周辺のお店は昔ながらの方法でこの甘いお菓子を作り続けています。