

瀧之烤麻糬

這道傳統點心已經有 400 多年的歷史。據當地傳說，第一代德島藩主蜂須賀家政（1558-1638）喜歡吃瀧之烤麻糬，1586 年德島城建成時人們還以此為賀禮向他進奉。

幾個世紀以來，當地一直堅持使用著名的錦龍水來烹煮麻糬裡的紅豆餡料，傳統做法是將石磨米粉製成的麵團揉成小球，填入紅豆餡，再將麻糬球壓扁印上菊花紋樣，最後放在鐵板上小火烤至酥脆。眉山附近的一些商店至今依然在用這種古老的方式製作這種點心。