

# ぽっぽ焼き風おかし

## 材料

小麦粉	50 g
黒砂糖	30 g
重曹	1 g
水	80 cc
サラダ油	少々



- ①鍋に水と黒砂糖を入れて温めます。
- ②黒砂糖が溶けたら冷まします。
- ③ボールに小麦粉、重曹を入れ、②を少しずつ入れながら混ぜ合わせます。
- ④フライパンに油をしき、弱火にして③を入れてフタ(アルミホイルなど)をして約3分焼き、裏返します。
- ⑤裏返して約2分焼いたら、まな板に取り出し、棒状に切ってできあがり！

## ぽっぽ焼きとは？

黒糖と小麦粉を使ったシンプルな棒状のおかし「ぽっぽ焼き」。下越地方ではお祭りの露店の定番として人気を集めています。その発祥は、明治時代後期に新潟県新発田市の市場で始まったといわれ、昔は「蒸気パン」と呼ばれていたそうです。いつの頃からか「ぽっぽ焼き」と呼ぶようになったそうで、その由来は「蒸気を利用して笛を鳴らしていたから」とか、「蒸気機関車のように湯気を立てて作るから」とか・・・。

