

箱ずし (那賀地方全域で作りました)



バレンを使って押したもの



柿の葉で包んで押したもの

料理のいわれ

秋祭りの頃、各地域で作りました。

専用のすし箱に、一度にたくさんのすしを押しておくことができ、運動会のお弁当としても作りました。

箱ずしに使うすしのこ(具)や仕切りの葉類(バレン、柿の葉)には地域毎に工夫があります。桃山町安楽川地区ではこれを地元の三船神社にちなみ、「三船ずし」の愛称で伝承されています。

材 料

米		1升
塩さば		1本
かまぼこ(千代巻き)		1本
油あげ		適宜
干しいたけ		適宜
合わせ酢	酢	200cc
	砂糖	150g~170g
	塩	大さじ1
酢、砂糖、しょう油、酒 バレン(葉ラン)		

具は、卵焼きや鮭を入れてもよい

作り方

- ① 塩さばは三枚におろし、皮をむく。小骨を取って薄くそぎ切りにし、酢に30分位浸ける。
- ② かまぼこは砂糖と酢で煮て、斜めに切る。
- ③ あげ、しいたけは適当な大きさに切り、砂糖、しょう油、酒で甘辛く煮る。
- ④ すし飯を作って100個ににぎり、バレンを敷いたすし箱に1段、並べる。
- ⑤ すし飯の上に具を順序よく並べる。
- ⑥ 1段ごとにバレンを敷きながら詰め、ふたをして、重石をする。一晩ぐらい置き、味をなじませてから食べる。

※ 柿の葉を使う場合は、すし飯を1個1個包む。