

# 鮎ずし

(那賀地方全域で作りました)



## 料理のいわれ

昔は紀ノ川で鮎やじゃこが豊富に捕れ、秋祭りのごちそうとして素焼きした物を甘露煮や、すしのこ(具)にしていました。今では天然の鮎やじゃこは貴重品です。

鮎の保存方法として昔は竹串に刺して焼いた鮎を麦わらにさして保存しましたが、現在は生を冷凍して、使う都度焼きます。

鮎ずしは獲ってすぐの時は姿ずしにしました。干して保存したのものを使う時は、煮た後、ソボロにほぐして押しずしにしたようです。

## 材料(20本分)

すしめし		
〔	米	1升
	昆布	10cm角
	酒	50cc
合わせ酢		
〔	酢	250cc
	砂糖	160cc
	塩	大さじ1
鮎		20匹
調味料		
〔	砂糖	150g
	醤油	80~90cc
	酒	50cc

## 作り方

- ① 鮎を素焼きし、あたたかいうちに頭を取って開き、骨を抜く。
- ② 鍋に鮎をたたんで並べ、水1000ccと調味料を入れ沸騰してから中火で1時間余り煮てさます。(煮汁はほとんどなくなる。)
- ③ 米に水、酒、昆布を入れて炊き、合わせ酢を混ぜてすし飯をつくる。
- ④ すし枠に葉ランを敷いてすし飯を入れ、鮎を開いて形良く置き、押し抜く。

## ポイント

- ・鮎を焦がさないように焼く。