

33.あじのまる寿し（佐伯市）

佐伯市米水津に伝わる郷土料理。他の魚を使うこともあるが、尾頭付きのまる寿しは漁師にとって縁起をかつぐ意味もあり、お祝いの席には欠かせない料理である。昔からお祝い事やお祭りなど、おもに客のある時に「よう来たなあ」という歓迎の思いを込めて、ひとつひとつ手間暇かけて作られていたそう。

作るのに手間がかかるため、現在は家庭で作る人が少なくなってしまうが、米水津の民宿戸高では必ず出される一品である。あじの酢加減と中の酢飯の味加減は地域や家庭によって異なっている。

まる寿しに使うシソは、毎年7月からお盆くらいまでに1年分を摘み取るそう。20枚ずつ束ねて塩漬けにした後、自家製梅酢でアク抜きし、それから梅酢に漬け込んで、10月くらいからまる寿しに使えるそうである。民宿戸高では、このシソを1年間大事に使う。

お祝いの席で振る舞うために作るので、昔も今も一度に百個単位でたくさん作る料理である。

制作協力：坪矢美奈さん、山田節子さん（佐伯市・民宿戸高）

【材料】 30個分

- ・ あじ 30尾
(10~15cm位のあじがベスト)
- ・ 酢 1000cc
- ・ 砂糖 1kg
- ・ 酒 適宜
- ・ 酢飯 30個
- ・ 赤シソ 30枚



①あじは頭を残したまま、背開きにする。



②中骨を取る。



③内臓を取り、よく洗う。



④たっぷり塩をする。



⑤一晩おく。



⑥塩を洗い流す。



⑦洗いながら小骨を取る。



⑧酢、砂糖、酒で作った甘酢に一晩漬け込む。



⑨まる寿司用に梅酢漬けにしている赤シソ。



⑩水で洗ってから、あじを漬けていた甘酢の中で少し振り洗いする。



⑪酢飯の味加減は、家庭によって違う。



⑫酢飯をあじの大きさに合わせて握る。



⑬あじの中に酢飯を入れる。



⑭姿よくできるように・・・



⑮手のひらでそっと押さえて形を整える。



⑯赤シソを巻いていく。



⑰7月からお盆くらいまでに摘んだシソでないと、薄すぎて巻く時に破れてしまうそう。



⑱うまく巻き終わったら・・・



⑱最後にまた、そっと押さえる。



⑳完成。



㉑すぐ食べてもおいしいが、1日おくと味がなじんでもっとおいしい。