

## ❖❖柿の葉ずし❖❖

\*秋のおくunchiでごちそうとして出されるのが、柿の葉ずしです。

明星寺、大日寺、八木山、椿、高田、筒野、内住、内野などの地区で出されていたのを、食進会員さんが記憶していました。

筑豊では、魚はまびきを使うことが多かったそうです。

ずし飯もちらしずしのように野菜や鶏肉が入っていたり、魚と一緒に巻く具材にも、錦糸卵やでんぶを使ったりすることもありました。また、柿の葉の包み方も色々ようです。

### 〈材 料：約25個分〉

米	・・・	2合		
A	┌ 酢	・・・	40cc (米の1割程度)	
		砂糖	・・・	25g (酢と同量)
		塩	・・・	小さじ1弱
しめさば	・・・	2枚		
ごま	・・・	10g		
紅ショウガ	・・・	20g		
しその実の塩漬け (あれば、適宜)				
柿の葉 (渋柿)	・・・	25枚		



### 〈作り方〉

- ① 柿の葉は水洗いしてふきんでよくふいておく。
- ② 米をとぎ、ざるに上げ30分置いてから、同量の水でご飯を炊く。
- ③ しめさばは骨をとりそぎ切りにする。
- ④ すし飯用の合わせ酢Aを作る。
- ⑤ ご飯が炊きあがったら、すし桶にとり、④の合わせ酢を合わせる。ごまとしその実をふり入れ、うちわなどであおいで冷ましておく。
- ⑥ ご飯を俵型に形よく握り、柿の葉の上に置き、紅ショウガ、魚をのせ、柿の葉の先から巻いて茎で止める。
- ⑦ すし桶、栄重、豆腐箱などに隙間なく並べ、おもしろをかけて1日置く。

