

ちづの食人

しよくにん

Vol.1



那岐地区西宇塚 國政 勝子 さん



勝子おばあちゃんの「柿の葉ずし」

自然豊かな本町では、その氣候風土を活かし、昔から様々な「つつお（ご馳走）」が食べられてきました。今月から毎月「ちづの食人（しよくにん）」に本町の食を伝承していただきます。

第一号は、柿の葉ずしの第一人者である、那岐地区西宇塚集落にお住まいの國政勝子さんです。

「よっ来んさった。さあ上がった。」勝子おばあちゃんはいっただっておもてなしの心が満載です。子どもたちや若者に本町で語り継がれている郷土の味を伝えたい：そんな思いで、那岐特産品開発研究会やフレッシュ八頭等で活躍されています。そんな勝子おばあちゃんに紹介してもらった料理はもちろん！智頭を代表する「柿の葉ずし」です。

勝子おばあちゃんの「こだわりポイント！」

- * 柿の葉は『甘柿の葉』を使う！
- * お酢は4種類を使い分ける！
- * 食べやすいようにひとひとの握りは30g！
- * ひとつひとつの味を大切に！

柿の葉ずし



鮮やかなピンク色をしたマスの押し寿司が柿の葉にのった「柿の葉ずし」は、智頭に伝わる家庭料理。お盆

の精進落としとして食べられてきましたが、いつでも食べられるようにと、作り方や形を工夫して今ではお祭りやお正月、来客のもてなしなど、ハシの日の食事として食べられています。長年にわたって柿の葉ずしを作ってきた勝子おばあちゃんの手は、なんでも包み込んでくれる、そんな温かくて優しい手です。

【材料（5人分：25個分）】

- ・ 柿の葉・・・25枚
- （6月下旬～11月初旬が採り頃）
- ・ 米・・・2合
- ・ 水・・・2カップ（400cc）
- ・ 酒・・・20cc
- ・ 昆布・・・5cm
- ・ 山椒の実・・・25個
- ・ 塩メス（冷凍）・・・1/2尾

- 《合わせ酢》
- ・ 砂糖・・・大さじ5弱（40g）
 - ・ 酢・・・1/4カップ（50cc）
 - ・ 塩・・・小さじ1/2
- 《マスの漬け汁》
- ・ 砂糖・・・大さじ2
 - ・ 酢・・・1/2カップ（200cc）
 - ・ 塩・・・少々
 - ・ すし桶と重石

【作り方】

- ① 柿の葉は洗って拭いておく。
 - ② 炊飯器に研いだ米、水、酒、昆布を入れて炊飯する。
 - ③ 塩メスは凍ったままの状態で薄皮をはがし、薄い酢水で洗った後に薄くスライスし、漬け汁に1～2分漬ける。
 - ④ 炊きあがったご飯に手早く合わせ酢を混ぜ、25個握る。
 - ⑤ ④に③を乗せ、柿の葉の上に乘せて山椒の実を軽く押し込むように乗せる。
 - ⑥ 桶などに円形になるように入れていき、重石をのせる。
- ※半日～1日ほど置くと食べ頃。重石で押しつけておくことで、乳酸発酵が進みます。3日間ほど常温で持つので、お好みの食べ頃で食べてください。