

伝えよう金沢の食習慣と料理

押しずし (すし用木枠を利用する作り方)

(12人分 24切れの材料)

米……………5合
(水は少し控えめに炊きます。酒を加えて炊いても良いです。)

合わせ酢
酢……………60cc
砂糖……………50g
塩……………10g

押しずし用酢じめ鮭 ……12切れ

押しずし用酢じめ鰯 ……12切れ

生姜 ……20g (針生姜にします。)

桜えび……………7~10g

紺のり…適宜 (水で戻します。)

すし昆布……………市販品 1.5袋

(酢で湿らせた布巾で両面を拭いた後、すし枠に長さを合わせてはさみで切ります。3回分敷き詰められるように準備しておきます。)

すし枠 (木枠) 一式

(作り方)

- ①すし飯を作ります。
炊きあがったご飯を飯切り桶にあけて、うちわであおぎながら合わせ酢を混ぜ合わせ、すばやく冷めます。しゃもじで切るように合わせると飯粒がつぶれません。
- ②すし枠を酢で拭いて、すし昆布を敷き詰めます。
- ③その上に針生姜ひとつまみと酢じめ鮭をひと切れずつ並べ、すし飯を均等にのせます。平らにのばしたところに桜えびと紺のりを置いてすし昆布を敷き詰めます。
生姜、魚、えび、のりは、カットしたときに真ん中に来るように位置をあわせて並べると仕上がりがきれいになります。
- ④③の要領で、針生姜、酢じめ鮭、すし飯、桜えび、紺のり、すし昆布の順に繰り返し、最後に重石などをのせて落ち着かせます。金具で締めるすし枠もあります。

〈作り方のポイント〉……………

- 1 ご飯に合わせ酢を切るように混ぜます。
- 2 木枠にすし昆布を敷きます。



- 3 針生姜と酢じめ鮭をのせます。
- 4 すし飯の上に桜えびと紺のりをのせます。



- 5 すし昆布をかぶせて、針生姜と酢じめ鮭をのせます。
- 6 最後のすし昆布をのせます。



主な材料



木枠で押しをかけています。



完成した料理



外枠をはずしたところです。



料理のいわれ・使われている食材

押しずしは主に春と秋のお祭りに作られます。とくに秋のお祭りには収穫されたばかりの新米を使い、豊作を感謝します。

魚は季節によって鰯、鯖、鰯(しいら)などを使います。3枚におろした後、強めに塩をして数時間おきます。塩を洗ってから酢に2~3時間つけて皮を剥ぎ、ひと口大のそぎ切りにした大きさの切り身にします。

紺のりという、エゴノリを紺色に染めたものと桜えびをあしらいに使いますが、これはお祭りの獅子の模様に見立てたと言われています。その他に木の芽、金柑、針生姜、ゆず、ごまなども使われます。

地域によってひときれのすしの仕切り(包み)が様々で、笹の葉、ハラン、うす板、すし昆布、だし昆布などが使われます。

木枠で押しをしたすしは、味をならすために一晩寝かしておきます。魚とご飯がしっかりしめられたのが金沢の押しずしです。