

■ あんこ寿司 (山口東部の郷土料理)



○ 材料 (5人分)

米		…500g
[具]	ごぼう	…25g
	切り干し大根	…15g
	干し椎茸	…2~3枚
	にんじん	…25g
	こんにゃく	…1/8枚
	いんげん豆	…5本
	砂糖、醤油	…各適宜
[合わせ酢]	酢	…90cc
	砂糖	…50g
	塩	…10g
[薄焼き卵]	卵	…1コ
	塩	…少々
でんぶ・いんげん…各適宜		

○ つくり方

- [1] 米は同量の錦のおいしい水で炊き、合わせ酢を混ぜます。
- [2] 切干大根、干し椎茸は水で戻します。椎茸1枚は飾り用にせん切りにし、砂糖醤油で甘辛く煮ます。
- [3] 残りの干し椎茸、ごぼう、切り干し大根、にんじん、こんにゃくを小さく切って、砂糖、醤油で好みの味に炊きます。
- [4] 薄焼き卵をつくり、せん切りにします。
- [5] [1]の寿司飯を手のひらにとり、真中に[3]の具を入れて丸くむすびをつくり、型に入れます。
- [6] [5]の上にてんぶ、椎茸、せん切りにした卵、いんげんを飾ります。
お好みごまを振りかけても良いです。

メモ

江戸時代から伝わる郷土料理。地区の祭りや祝い事に作られる押し寿司の一種で、調理した野菜の具を“あん”としてすし飯の中に包み込むのが特徴です。お米の少ない時代に、量を増やすために考えだされたといわれています。

【食べる】

* やまぐち食彩店「清流の郷」レストラン “せせらぎ”