

鹿児島県 特産品協会だより

酒ずし〜おもてなしの心をあらわす豪華な郷土料理〜

酒ずしは、海の幸、山の幸が豊富な春先やお祝い事の時に作られます。炊き上げたご飯に、新鮮な鯛・海老・たけのこ・山椒・高菜漬・みょうがなど、季節の食材をふんだんに使い、地酒（灰持酒^{あぐももち}）でしめて作る、鹿児島島の独特な伝統的料理です。由来は定かではありませんが、島津の殿様が重臣を集めて宴を開いた後、台所をあずかる者達が残された山海のご馳走に地酒をかけておいたところ、翌朝発酵して芳香を漂わせており、大変おいしい酒ずしができたのが始まりという説があります。

お酢を使わない寿司は全国でも珍しく、前日から下準備に手間をかけたくなる点で、薩摩の女性のこまやかな愛情とおもてなしの心をあらわした料理ともいえます。

鹿児島には、別に、「さつますもじ」、地方によっては「混ぜずし」と呼ばれる、大衆的な子どもも食べられるすしもあります。このすしも、もともとは、地酒でぬらした手で混ぜるのが特徴だったようです。

写真・鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会発行の「郷土の味」より



いいものは必ず売れます……………②

「篤姫」関連商品の情報発信を！……………②

読者だより……………③

流通最前線情報……………④

協会と手をつなぐ団体のご紹介……………④

元氣印の仲間達……………⑥

連載 哲也製 *silly*
贅沢な大地の幸 つましい日常……………⑧