

お祭りのごちそうは
代々伝わる伝統の味



“撮っておき” の たかはま

【第19回】

「ひと」「もの」「文化」などなど、有形・無形を問わず、高浜市の日常の暮らしの中にあるとっておきの「お宝」を紹介します。

箱ずし

お祭りといえば、この味が食べたくなる人も多いのではないだろうか。さまざまな具材が色とりどりに飾られ、すし飯がぎっしり詰まった箱ずしは、目もお腹も満たされるこの地方ならではの祭りのごちそうだ。具材の種類や味付け、すし酢の配合、すし飯にもち米を入れるかどうかなど、家庭によって味が違う。

「昔は、お祭りの当日は朝3時に起きて、お客さんが持って帰れるように、箱ずし以外にも稲荷ずしや巻きずしなどごちそうをたくさん作ったの。だから、お祭りを見に行けたことがなかったのよ。」と、昔ながらの道具で作って見せてくれた都築律子さん。

いっしょに箱ずしをよく作るという加藤利江さんは、「今は、箱に詰めるときラップという便利なものがあるけど、昔は、作る前日に、ハラシを庭から取ってきて、洗うところから始めたの。お祭りの用意をするのはとっても大変だったのよ。」と語る。

当時の台所の慌ただしい光景が目に見えてくる。

箱ずしの作り方は、まず木箱にすし飯を詰めたあと、斜めに具材を並べていく。そのあと蓋をして、木組の枠に、箱を重ねて並べる。そのあと、上から三角のツメを差してしっかりと押してから、数時間置いて完成である。押すときには、力があるので男の人も手伝ったそうだ。

今では、手間暇かかる箱ずしは、家庭ではなかなか作らなくなってしまった。「舟」と呼ばれる箱ずし用の木組みのセット自体も、手に入らないとのこと。伝統のごちそうをなくさないよう、味を守っていく必要がありそうだ。

LELA A PÁGINA EM PORTUGUÊS!

ポルトガル語のページを読んでください!

広報 **たかはま**

編集・発行／高浜市役所総合政策グループ
〒444-1398 愛知県高浜市青木町四丁目1番地2
TEL (0566) 52-1111 FAX (0566) 52-1110
<http://www.city.takahama.lg.jp/>
電子メール info@city.takahama.lg.jp

早期配布にご協力ください。

VEGETABLE OIL INK 広報たかはまは植物油インキを使用しています。