

松山鮓(まつやまずし)

子規・漱石・虚子が愛した郷土料理！！

材 料 (4人分)

- 米 ……………3合
- 酢 ……………60cc
- エソ・トラハゼなどの瀬戸の小魚(チリメンやアナゴの骨でも可)…1～2匹
- 人参・ゴボウなどの季節野菜
- 錦糸卵……………50g
- 焼きアナゴ、青魚酢ジメ、刺身、茹でタコ、地エビなど
- 塩……………小さじ1.5
- 砂糖……………大さじ4

作 り 方

- ① 硬めに米を炊く(米:水=1:1)
- ② エソ、トラハゼなどを素焼きし、細かく身をほぐす。(チリメンを使用する場合は、適量をそのままでも可)。酢、砂糖、塩を合わせ、加熱する。
- ③ ②が沸騰する前に酢にエソ、トラハゼなどの身を入れ、ひと煮立ちさせる。(アナゴの骨を使用する場合は、ひと煮立ち後に取り除く)
- ④ 炊きあがった①に③を加え、ウチワなどであおぎながら切るように合わせる。
- ⑤ 別に味付けした刻みアナゴと細切りの季節野菜をすし飯に混ぜ込む。
- ⑥ 器によそったすし飯の上に錦糸卵をちらす。
- ⑦ 最後に焼きアナゴ・酢ジメした青魚(サバ・サワラ等)や刺身等の旬の魚介類と季節野菜などを彩りよく盛り付ける。