

# 祭寿司



作られる時期...年中

高梁市松山

## 【材料・分量】

米	1升
鯖(酢魚)	1/4尾
ごぼう・れんこん・にんじん	
干し椎茸・かんぴょう・松茸	
イカ・エビ・えんどう	
高野豆腐・卵などの具材	適宜
合わせ酢	
酢	180cc
砂糖	160g
塩	20g

## 【作り方】

①米は一割増しの水で炊く。②鯖は塩でしめて、酢に砂糖を溶かしたものに漬けておく。③干し椎茸は水で戻し、甘辛く炊いておく。④かんぴょうは水に戻して塩でもみ、細かく切って白く炊く。⑤ごぼうはささがきにし、アクを抜き炊く。⑥エビ・イカは薄口しょう油・砂糖で炊く。⑦れんこんは皮をむいて薄く切ってゆで、甘酢に漬けておく。⑧にんじん、えんどうは塩ゆで、卵は錦糸卵にする。⑨松茸は薄口しょう油・砂糖で軽く火を通す。⑩高野豆腐は水で戻して、薄口しょう油と砂糖で甘く炊き、適当な大きさに切る。⑪ご飯が炊けたら合わせ酢を混ぜ手早くさまし、ごぼう・にんじん・かんぴょうを混ぜる。⑫器に⑪を盛り、錦糸卵を散らし、酢魚・エビ・イカ・椎茸・れんこん・松茸・高野豆腐・えんどうをはる。

お祭りや法事等、事が起きたときは必ず作ります。すし飯の上にはるものは、春には山椒、ふき、秋には松茸等手に入るもので作り、季節感を楽しんでいます。



作られる時期...秋～冬

高梁市松山

## 【材料・分量】

もち米	1合
うるち米	1合
小豆あん	400g
小豆	1カップ
砂糖	2/3カップ
塩	少々

## 【作り方】

①もち米とうるち米は、洗って同量の水に30分間浸して塩少々を加えて普通に炊き、蒸らす。  
②すりこぎでつき、半つぶしにして好みの大きさの餅に丸める。  
③もちと同量くらいのおんに包んで形を作る。

小豆あんは、こしあんでも粒あんでも良い。  
おまんじゅうの皮を包む要領であんをつける。

彼岸の日中ぼたもち、土用ぼたもち、亥の子ぼたもち、はぎのもち…暮らしの行事の中で、ぼたもちを作って食べる習慣のある地域が多いです。