


# 100年フードデータベース

都道府県名	山口県		
100年フード名	ゆうれい寿司		
認定部門	<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承		
主な伝承地域	山口県宇部市（旧楠町）吉部地区		
食文化ストーリー （歴史・文化・関連行事等）	<p>・「ゆうれい寿司」は、江戸時代中期から、宇部市（うち、旧楠町エリア）吉部地区で伝承されている寿司です。同地区は古くから水に恵まれた米どころとして知られていました。</p> <p>・見た目が白いこと、一切具がない（具が消えた）ことから、ゆうれい（幽霊）寿司と呼ばれ親しまれていました。米が美味であるため、それだけで当時の御馳走として十分であったと伝承されています。</p> <p>・吉部地区では「ハレの日の食事」として、祝い事や地区内の行事の際に振る舞われていました。</p> <p>・昭和50年代になり、ゆうれい寿司発祥の地として、保存・継承すべく、楠地区生活改善実行グループが一念発起しました。現代人の口に合うよう、現在の形（2層からなる押し寿司で、上層を白い酢飯、下層を具を混ぜた酢飯）へと改良しています。</p>		
特徴	食材	<p>・すし酢には地元産の柚子を使った「ゆず酢」を使用します。</p> <p>・酢飯には旨味の強い魚である「エソ」のミンチを混ぜ込みます。</p>	
	製造方法・調理法	<p>・調理行程は一般的な押し寿司のもの（具材と酢飯を敷き詰め、重しで押す）ですが、一段に20食分の押し寿司を作った後、最後に長い包丁で一気に切り分けます。</p>	
	道具・食器	<p>・一段に20食（その上に重ねることで最大60食）の押し寿司が作成可能な専用の木枠。</p>	
	種類・主な食べ方	<p><input checked="" type="checkbox"/> 米・餅・寿司   <input type="checkbox"/> 麺類   <input type="checkbox"/> 粉もん   <input type="checkbox"/> 酒   <input type="checkbox"/> 茶   <input type="checkbox"/> 菓子   <input type="checkbox"/> 調味料</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 野菜   <input type="checkbox"/> 魚介類   <input type="checkbox"/> 肉類   <input type="checkbox"/> 海藻   <input type="checkbox"/> 山菜</p> <p><input type="checkbox"/> 日常食   <input type="checkbox"/> 保存食   <input type="checkbox"/> 発酵食品</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 行事食   <input type="checkbox"/> 贈答品</p>	
保護・継承の取組	<p>・楠地区生活改善実行グループ連絡協議会という団体が主体となり、定期的な製造・販売を通して継承されています。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】</p> <p>定期販売の場所としては、毎月2回（第2、第4土曜日）、「楠こもれびの郷」内の農産物直売所で数量限定販売を行っています。 <a href="https://www.komorebinosato.net/shikisaiichi">https://www.komorebinosato.net/shikisaiichi</a></p>		