

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		岩国寿司	
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 <u>江戸時代</u>	
主な伝承地域		山口県岩国市（旧岩国市）	
食文化ストーリー （歴史・文化・関連行事等）		<p>・岩国寿司は、祭りやお祝い事に作られるお寿司です。一度に4～5升のご飯を炊き上げ、大きな木枠に寿司飯・具を交互に何層も重ね、上から均等な力で押しつけて込んだ彩り鮮やかなお寿司です。</p> <p>・具材に使うれんこんの断面が吉川家の九曜紋に似ていることから、岩国藩初代藩主の吉川広家（きっかわ ひろいえ）公が登城する際に保存食として用いられ、当時は、殿様寿司と呼ばれていました。</p> <p>・また、岩国市は江戸時代かられんこんが栽培される県内一の産地です。</p> <p>・昭和63年から、岩国市岩国生活改善実行グループ連絡協議会が、岩国を代表する郷土料理に育てるために「岩国寿司」と名付けて継承するとともに、岩国寿司の味付けの統一や、イベントでのPR、学校での食育活動等で普及に努めています。</p>	
特徴	食材	<p>・岩国市の特産品である「岩国れんこん」を使用します。</p> <p>・寿司を重ねる際の仕切りとして、冬期は岩国伝統野菜の「錦帯白菜（きんたいはくさい）」を使用します。</p>	
	製造方法・調理法	<p>・寿司酢は、酢や砂糖、塩を全体のバランスを図って割合を決めています。</p> <p>・一段15切れに切り分けます。作成数に応じて二段から最大四段まで作ります。昔は最大五段まで作っていましたが、一切れの厚みを出すために米の量を増やしたため、現在は四段が最大です。</p>	
	道具・食器	<p>・押し寿司の作成ができる専用の木枠や定規、長い包丁</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>・岩国市岩国生活改善実行グループ連絡協議会が主となり、要望に応じて体験交流を行います。</p> <p>・継承する団体と関連する「錦見手作りグループ」が、れんこんのある時期（11月～4月）に製造し、朝市や直売所、イベントで販売しています。</p>	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に		<p>【食】「錦見（にしみ）手作りグループ」が、11月から4月の土曜日と日曜日に「JA山口県FAM'S（ファムズ）キッチンいわくに」で個数限定で販売をしています。</p> <p>【知】語り部動画 https://youtu.be/VZ_19ULD6rk?si=rzeZJC7f-UsaGHTw</p>	