

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	あんこ寿司		
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 1400年頃		
主な伝承地域	山口県岩国市（山代（やましろ）地域）		
食文化ストーリー （歴史・文化・関連行事等）	<p>・あんこ寿司は、山口県岩国市山代地域で伝わる郷土料理です。</p> <p>・西暦1400年頃、領主が土地神の祟りを鎮めるために、農民が奉納した角寿司がこの地域の由来となっています。</p> <p>・江戸時代には、年貢の負担が大きい農民が祭りや婚礼等にお寿司で、もてなしたいという思いで作り続けられ、伝わってきました。</p> <p>・平成元年に、山口県の郷土料理を集めた「聞き書き 山口の食事」が発刊されるにあたって、岩国市錦町生活改善実行グループ連絡協議会（以下「錦生改連」）の元会長が親しみを込めて「あんこ寿司」と名付けました。「あんこ」とは、具が餅のあんこの様に入っていることを表します。</p> <p>・あんこ寿司は、みじん切りにした切干し大根やごぼう、人参、椎茸を甘辛く煮含めた具を入れた寿司飯を軽く握って木型に入れ、その上に薄焼き卵と椎茸をのせて作ります。ただし、具材や飾りつけ方は地区や家庭によって多少、異なります。</p>		
特徴	食材	<p>・米を中心に、ゴボウや人参、干し椎茸、切干し大根、油揚げ、でんぶ、卵を使います。錦生改連は金時豆の煮豆を飾ります（写真は錦生改連作成）。</p>	
	製造方法・調理法	<p>・あんこ寿司の具に使う野菜類は小さく刻み、調味料を入れて煮ます。</p> <p>・寿司飯に具を入れ、軽く握って木枠につめます。表面を平らにして、飾り付けをして軽く押します。</p>	
	道具・食器	<p>・角寿司の作成ができる木枠</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>・継承する団体と関連する「企業組合山代（やましろ）の里」や「めぐみ食品」が製造し、直売所やイベント等で販売しています。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】語り部動画 https://youtu.be/8D19yjQf2rM?feature=shared </p>		