

いなり寿司



はつうま お祭り・初午の行事食



太子町やその周辺の地域では、お祭りの際に、このしろ寿司や巻き寿司、いなり寿司などの様々なお寿司を作る文化があります。

はつうま
初午とは、2月最初の「午の日」をさし、^{うま}稲荷神のお祭りが行われる日です。^{いなりしん}稲荷神の使いが^{きつね}狐なので、^{きつね}狐の好物である油揚げを使ったいなり寿司を食べます。東日本では俵型、西日本では三角型のいなり寿司が一般的です。

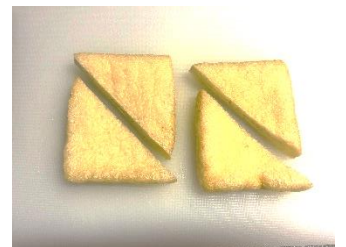
材料(16個分)

油揚げ(長方形): 4枚
炊きたてのごはん: 500g
A { だし汁: 200ml
砂糖: 大さじ 4
しょうゆ: 大さじ 1/2
B { 米酢: 大さじ 2
砂糖: 小さじ 2
塩: 小さじ 1/2
炒りごま: 小さじ 2程度

作り方

【油揚げの味付け】

1. 油揚げは半分に切った後、好みで横か斜めに切る。
2. 1の切り口から親指を入れて穴が開かないようにやさしく角まで開く。
3. 2を2~3分ゆでて油を抜く。
4. ざるに上げて水に取り、熱が取れたらあげが崩れないように2,3枚ずつ両手ではさみ、水気をしっかり絞る。
5. 4を鍋に均一の高さになるように並べて入れる。
6. ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。
7. 5の鍋に6を入れて中火にかけ、沸いたら落し蓋をして弱火で10~12分炊く。



【酢飯】

1. Bを混ぜ合わせて、炊きたてのごはんに回し入れて切るように混ぜ合わせる。
2. 全体に混ぜたら酢飯を広げてうちわなどであおいで冷まし、ごまを混ぜ合わせる。



【仕上げ】

1. 炊いたあげは煮汁を軽く絞る。(煮汁はとっておく)
2. 酢飯をあげに詰める分量に軽くまとめておく。
3. あげを手に取り2を入れる。奥まで酢飯がいきわたるように指で軽く押す。
4. 最後に、食べる時に崩れないように、おにぎりのように全体をきゅっと握る。

