

# [塩引きずし]

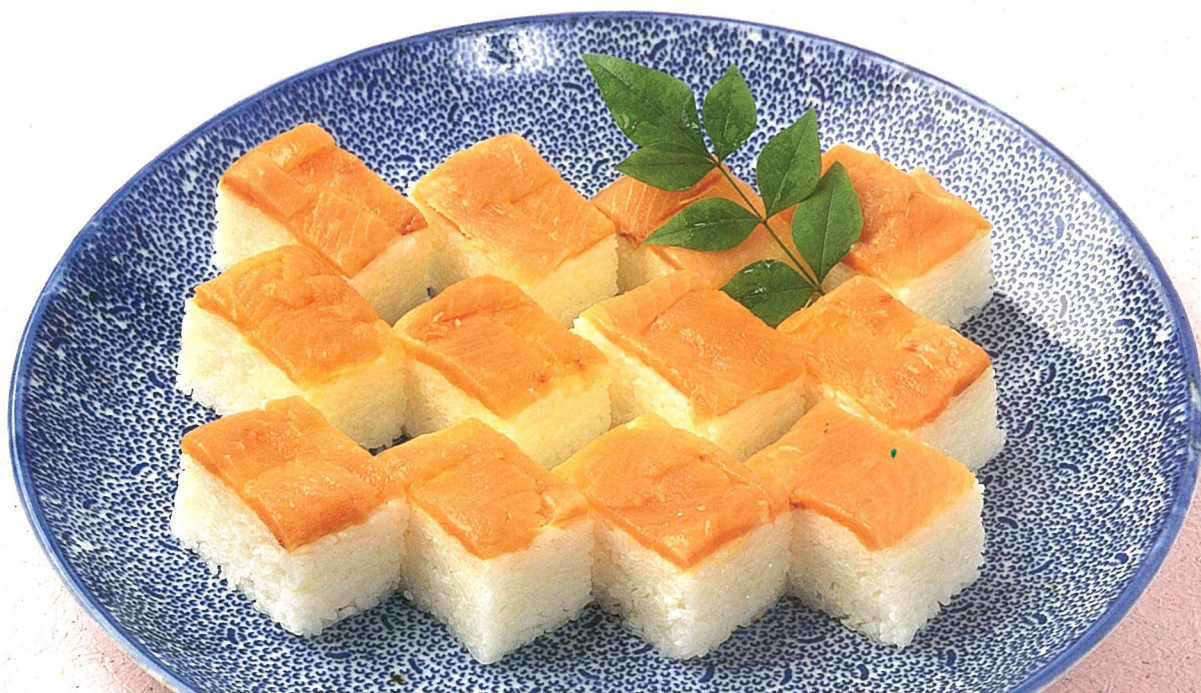
Yamagata Local Foods,62

(代)表(地)区(置)賜

## 材 料

- 米 / 3カップ (下味) (合わせ酢)
- 昆布ダシ汁 / 700cc ●酢 / 大さじ1 ●酢 / 1/3カップ
- 酒 / 大さじ3 ●酒 / 大さじ3 ●砂糖 / 大さじ2
- 塩紅鮭(背) / 400g ●塩 / 小さじ1

醤油はつけずに塩引きの塩味と  
ずし飯の風味を楽しみたい。



## 作 り 方

- ①米を研いでざるにとり、30分おいてから昆布ダシ汁で炊く。
  - ②炊きあがり、30分ほど蒸らしたら酒をふりかけ、団扇で冷ましながらかごはんを攪拌してずし飯を作る。
  - ③紅塩鮭は薄くそぎ身にし、下味用の酒をふりかけ、30分後に酢洗いをして水分をふく。
  - ④押し型にずし飯を入れて押し、③のをせてからもう一度押し抜く。
- 本来は、醤油をつけずに塩引きの塩味で食べる。塩引きの塩味が足りないと思われる場合は、薄くそぎ身にしてから塩を軽くふり、冷蔵庫で一晩おいたものを使う。

**紅** 鮭の塩引きを使った押しずしで、海の鮮魚に恵まれない最上川上流の置賜・米沢地域に伝わっているものです。塩引きとずし飯で紅白になるので、結婚式などの祝い事や雛祭りなどに作られました。以前は小さな押し型で二個ずつ作られていましたが、現在では大きめの押し型で押し抜いたものを切って供されます。昔の小さな押し型は、米沢地域の旧家にわずかに残っているだけといわれています。

めでたい紅白の彩り、  
祝い事や雛祭りに。