

八剣山通信

2011年12月27日発行

八剣山発見隊

2011年も飯寿司作りで行事を終える

今年も会員の要望によって、八剣山果樹園を会場に7組が参加して飯寿司作りが行われました。11月12・13日の2日間で仕込みをして、12月23日(金)の取り出しまで、40日間かけて完成という長丁場でした。

隊員の塚本保弘さんが、サケの買い付けを含むすべての材料の調達とレシピ作り、調理指導、毎週の熟成樽の世話など献身的な働きをしていただいた結果、23日の試食会では市販のものに勝るとも劣らない飯寿司を味わいました。

協働作業が始まりました。

1 サケの水洗い (11月12日)



予め、はらわたを取り除き塩をし冷凍保存されていた37本のサケを丁寧に水洗いします。

2 三枚おろし・身を一口大にカット



3 サケを水に浸けザルに上げる



①血抜きのために水に浸け3時間ごとに3~4回水を換える。(自宅に持ち帰っての作業) ※この工程は飯寿司を美味しく安心していただくために重要。

②サケを水から上げ、半日ほど重石(6kg)をして水を切る。

4 野菜などの準備(11月13日)



生姜、大根、人参は皮をむき長さ5cmほどの千切りにする。きゅうり、唐辛子は小口切りにする。並行して砂糖、塩、酢、日本酒などの計量が行われています。

5 こうじ等を混ぜる



①白飯5合は人肌温度に冷ます。(熱いとうじ菌が死んでしまいます)
②ボールに、白飯、こうじ、砂糖、塩、酒、酢を混ぜて粥状に

する。大根と人参は別のボールに混ぜておく。これで漬込みの準備ができました。

サケ飯寿司の材料(1樽分)

- ・サケ(2.5kg~3.0kg、冷凍塩鮭) - 3本
- ・大根 - 3本
- ・人参 - 1本
- ・生生姜 - 1かけ
- ・きゅうり - 3本
- ・唐辛子 - 適量
- ・こうじ - 300g
- ・米(白飯) - 5合
- ・砂糖 - 300g
- ・塩 - 150g
- ・酢 - 300ml
- ・日本酒 - 3合
- ・笹の葉 - 40枚

容器など

- ・樽(直径37cm×高さ30cm 20ℓ用)
- ・漬物袋(ポリエチレン1斗樽用)2枚
- ・ゴミ袋(樽の中にゴミがはいらないように)1枚
- ・包丁、まな板、ザル、ポウル、重石

6 漬け込み



①まず、樽の中に漬物用ビニール袋を2枚重ねにして敷きます。②次に底に笹の葉を敷き詰め ③その上に大根、人参を笹が見えなくなるように敷いて ④一口大に切ったサケを重ならないように丁寧に並べます。⑤サケの上に、粥状のごはん、生生姜、キュウリ、唐辛子を載せていく。



上記③から⑤を繰り返してすべての材料を漬け込み、最後は大根、人参で終わるようにします。

7 最終的な収め方



①笹の葉を漬け込んだ材料と樽のふちのビニール袋の間に差し込む ②笹の葉が材料の上にまんべんなく被るように内側に折り曲げる ③笹の上に落としブタをする ④ビニールの上をゴムで縛る。樽の蓋をして作業の終了です。



※くま笹には高い抗菌・防腐作用があるといわれ「笹団子、ちまき」などにも使われています。



8 漬け込み後の管理(11月13日～12月23日)



漬け込みが終わった樽は冷暗所で熟成させるため、砥山ふれあい果樹園の地下の室に移されました。

①1週間はそのままにして味をなじませ、1週間目に6kgの重石を載せる ②2週目には6kgの重石を追加する ③1週間ごとに6kgの重石を追加していき、最終的には30kgの重石とする ④40日ほど後に重石の上に樽を逆さまにして1～2日おいて水を切る。



⑤中ブタで飯寿司をしっかりと押さえながらビニール袋内にたまった水をボールやバケツに移して40日間におよんだ管理作業の終了です。



飯寿司は、かつては北国で暮らす人々の冬の保存食で、家庭の数だけ飯寿司があるといわれるほど、盛んに作られていました。今ではそのような家庭も少なく、今回隊主催で行った飯寿司作りは貴重な体験といえるでしょう。市販の飯寿司は500g2,500円～3,000円ほどもします。1樽分は8kgほどですから上の写真の飯寿司は数万円分ということになります。7樽分全部を試食(写真左)して、それぞれが家庭に持ち帰りました。



発行：八剣山発見隊(事務局長 瀬戸修一)
〒061-2275 札幌市南区砥山84番地
TEL 011-596-2694 FAX 011-596-2721
E-mail toyamafureai@gol.com
URL <http://hakkenzan.com/>