

# トモシヤ各地域の郷土寿司

## 丸大堀内 青森



青森県のいなり寿司といえば、ご飯にもち米と刻んだ紅しょうがを入れて砂糖で甘く味付けする、見た目がピンク色のいなり寿司。他県からみると驚かれますが、「甘くて赤いご飯」が当たり前で、これこそが一番美味しいいなり寿司だと思っています。ここ最近ではスーパーでピンク色のいなり寿司をあまり見なくなりましたが、道の駅や産直所に行くと「ピンク色の甘いいなり寿司」が当たり前のように売られています。

また、赤はおめでたい色ですから、イコールいなり寿司もおめでたいもので遠足や運動会といった「ハレ」の日のお弁当に作ってみてはいかがでしょうか。

## カナカン 富山

人気の催事、駅弁大会で、すっかり全国区になって久しい富山の鱒のすし。その美味しさと共に、特徴的なのはパッケージ！優しい木製の曲げもの（わっぱ）は、「押し」を加える為、青竹と頑丈なゴムでしっかり蓋をされています。外箱の曲線と直線の交り合った幾何学的な形も独特です。寿司を包む瑞々しい笹、隙間なく敷き詰められた鱒の身の鮮やかさ、米どころならではの艶々の寿司飯の三色もまた、目にも鮮やかで印象的です。

これから春にかけて、行楽地や自然の中で食すのも美味しさ倍増間違いなしです。是非旅のおともに連れていきたいお寿司です。



## 旭食品 高知

高知県には食文化のひとつとして田舎寿司があります。巻き寿司をはじめ姿寿司、握り寿司、押し寿司にいたるまで海・山・川の幸を使ったいろいろな種類の寿司が存在しますが、今回はその中でも特に人気の『サバの姿寿司』をご紹介します。

全国的にも「サバの姿寿司」を食されている地域もありますが、高知の「サバの姿寿司」は写真のようにサバを丸ごと一匹使ったとても豪快な姿寿司です。ひと昔まえまでは山間部では尾頭付きのご馳走として宴会や正月には欠かせない料理で、この姿寿司を見ると田舎を思い出すという高知県民もいるほどの高知に根付いた郷土寿司です。頭から丸ごと背開きにしたサバに酢飯をぎっしり詰めた姿寿司は胴体部分は当然のことながら頭や尻尾の部分も火で炙って食べるとこれまた絶品！機会があれば是非ご賞味を！

