

酒ずしの作り方 (1/2)

鹿児島地の酒（灰持酒）を使った「酒ずし」

薩摩「酒ずし」は、鹿児島で醸造される生酒（火入れされていない灰持酒、通称地酒と呼ばれています。）をふんだんに使った具たくさんの寿司の様で、且つ押寿司の様な独特のご飯料理です。特に春先に作られていましたが、最近では季節ごとの食材をうまく組み合わせて作られています。

コツは、自然醸造で火入れされていない灰持酒（地酒）を用いることと、最後の押し加減です。



材料・下準備

(約20人分)

材料	分量	下準備
米	9カップ	塩(小さじ2)、高砂の峰(大さじ3)を少し入れてかために炊き、広げてよく冷ましておきます。
干し大根	40g	水で戻し、だし汁(300ml)でしっかり火を通します。砂糖(大さじ1)、高砂の峰(大さじ2)、薄口醤油(大さじ2)で味付けし、煮込みます。冷ましてから1~2cmの長さに切ります。
干し椎茸	10枚	水で戻し、戻し汁でよく煮ます。砂糖(大さじ3)、醤油(大さじ2)、高砂の峰(大さじ3)で味付けし、冷まして千切りにします。
茹でタケノコ	400g	だし汁で煮て、高砂の峰(大さじ1と1/2)、砂糖(小さじ2)、塩(小さじ1)、薄口醤油(小さじ1)で味付けします。冷ましてから、歯ざわりの良い2mm位の厚さの短冊切りにします。
つわぶき	300g	かために茹でて皮をむき、だしで煮て、高砂の峰(大さじ1と1/2)、塩(小さじ1)、薄口醤油(小さじ1)で味付けします。冷ましてから1cm位の長さに切ります。
三つ葉	2束	熱湯をくぐらせ、冷水で冷まし、絞って水気を取り、1cm程度に切ります。
さつま揚げ	300g	棒天がおすすめです。2~3mm厚さの小口切りにします。
紅かまぼこ	300g	1.5cm位の短冊切りにします。
こがやき	300g	1.5cm位の短冊切りにします。
卵	3個	といて、砂糖(大さじ1)、塩(小さじ1)、高砂の峰(大さじ1)で味付けします。少し厚めの薄焼き卵を作り、1cm角位の菱形に切ります。
木の芽	20枚	水洗いしておきます。
鯛(上身)	200~300g	3枚におろし、皮をはぎ、薄塩をしておきます。薄く斜め切りにします。
いか	150~200g	薄塩をしておき、短冊に切ります。
さより	1~2匹	3枚におろし、斜め切りにします。
エビ	10匹	背ワタを取ったエビは塩を入れた熱湯をくぐらせ、皮をむいて開いておきます。
酒ずし用 合わせ調味料	7カップ	高砂の峰(7カップ)、塩(小さじ3)を混ぜ合わせます。

酒ずしの作り方 (2/2)

作り方の手順

手順
1



(1)のご飯に(16)の約3/4量をよく混ぜ、しゃもじで4等分に分けておきます。



手順
2



すし桶にぱらぱら程度に塩を振ります。



手順
3



ご飯 1/4 を敷き込みます。



手順
4



干し椎茸、タケノコ、つわぶき等を散らし、その上にご飯 1/4 を敷き込みます。



手順
5



四を繰り返し、具3段、ご飯4段の層を作りながら敷き込みます。具の分け方は自由です。



完成



小皿に盛り、お好みでさらに地酒を振りかけてお召上がり下さい。鯛の潮汁等と一緒に召し上がればより一層美味しく頂けます。



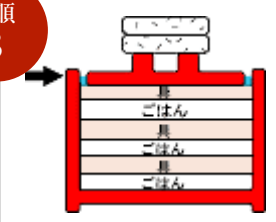
手順
9



このような状態で約4時間以上ならして、出来上がりです。



手順
8



次第にご飯が酒を吸って下がっていきますので、常にフタの上位に酒の水位があるように重石を増やしていきます。



手順
7



中フタを軽く押して、中の酒が中フタの上段ぎりぎりに上がってくる程度の重石をします。



手順
6



最後に、三つ葉や木の芽を彩りよく敷き込み、葉らん(またはアルミ箔)を敷き中フタをします。

【重要】

※汁気の多い具は軽くしぼって散らして下さい。
※1/4残してあった(16)地酒調味料は段を重ねるたびに振りかけて使います。

