

久保田さんが作る「にしんずし」は、ニシンの臭みはなく、旨味と風味が染み出た滋味深い一品。あまざけ特有の優しい甘さと粒感がフレッシュで美味しく、漬物というよりも和え物といった感覚。



久保田さんが作る「にしんずし」

米のとぎ汁で戻したニシン、大根、ニンジン、ショウガを入れ、塩を入れて5日間置きます



5日間置したニシン、大根、ニンジン、ショウガの水気をきり、あまざけを加えて2日間置いたらできあがり



「戻したニシンのヒレや硬い骨の部分、皮などをきれいに取り除くことで、臭みが減り、より美味しくできあがりますよ」と久保田さん



にしんずし

冬場の伝承料理をアレンジして後世へ。

その昔、四方を山々に囲まれた和泉地区に住む人にとって、海の魚を食べる機会はなく、普段は東で購入したニシンを食べるぐらいでした。

そんなニシンを用いた保存食「にしんずし」は、正月料理のご馳走として作られてきたほか、雪に閉ざされた時期の貴重なタンパク源となってきた郷土料理です。

「気温が高くなれば発酵が進み、酸っぱくなってしまおうので、雪が降るギリギリの時期に漬けます。普段は少量を何度も作って食べ、12月になると正月にむけて大量に作りまします。各家庭で作る方は異なりますが、私は母の味が原点で、酸味をおさえ、甘さを効かせています。手づくりしたあま

ざけで漬けているので、食べやすいと思います。大根にニシンの味がかぶれる（付く）のが美味しいんですよ」とは、「九頭竜女性部」の部長である久保田真由美さん。大野市農業委員会に10年以上携わり、現在は和泉でしか味わえないお惣菜を「道の駅 九頭竜」で販売しています。