

●農林水産大臣賞

こうぼう
すし工房なばな

(三重県 ^{くわな}桑名市)

箱 ず し

◇活動の経緯、内容

J Aによる地元米の消費拡大運動の一環として、J A長島女性部では米を使った料理教室や米味噌の加工活動などを展開してきた。その中で地域の伝統料理であまり作られなくなっていた箱ずしを伝承することに取り組んだ。

その箱ずしがイベント販売等を通じて好評となり、活動が軌道にのったことから起業を検討し、平成17年に7人が出資し、パートを含む計14人のメンバーによる「すし工房なばな」が発足した。



各家庭にしまわれていたすし箱を持ち寄ることから始まった箱ずしづくりは、伝統を活かしながらも消費者の嗜好を取り入れ、世代を問わず誰にも好まれる味を完成させていった。

地元の集会所を借り受け、そこを加工所として整備し、箱ずしの製造販売を本格化させるとともに、消費者を対象とした体験教室なども実施している。

米の消費量は年間70俵に達し、地元米の消費拡大にも大きく寄与している。

◇代表作品の紹介

箱ずし：

この地域の行事食として昔から伝えられている寿司で、嫁入り道具として箱ずしの箱を持参する習慣もあった。商品化にあたっては、各メンバーの「我が家に伝わる箱ずしの味」を集め、寿司飯と具材の味付けを検討、現代風の味へアレンジを加えている。

味付けしたしいたけ、餅麩、レンコンと、そぼろ、かまぼこ、薄焼き卵などを寿司飯の上に並べ、木箱に入れて30～40分押すことでできあがる。

