

26.かちえびちらしずし（宇佐市）

宇佐平野を流れる駅館川の河口に位置する宇佐市長洲地区。面している豊前海は魚類が豊富で、小エビの一種であるアカエビ漁が盛んであった。このアカエビを茹でて乾燥させたものが“かちえび”である。

畔で栽培して乾燥させた豆、宇佐平野を流れる川の上流で採れた乾椎茸、豊前海のかちえびと、地元の豊かな自然が育んだ乾物で作られた“かちえびちらしずし”。お祭りやお客様の時に作られるご馳走であったが、身近にいつもある乾物をうまく組み合わせでご馳走を作りだした昔の人の知恵といたらどうだろう。

また、かちえびちらしずしを油揚げに詰めた“かちえびいなりずし”は、かちえびちらしずしよりも手間暇かかる分、ワンランク上のご馳走とされる。子供たちは、かちえびいなりを出されるお客様を見ると「今日のお客様は、家にとってすごく大事なお客様なんだ」と思って挨拶をていねいにし、自分のお祝い事にかちえびいなりが出てくると「自分は親に大事にされているなあ」と感じたという。

宇佐市長洲地区には、こんなにも豊かな味が伝わっている。

大分農業文化公園「ふるさとの味伝承講座」より

【材料】 4人分

- ・米 400g
 - ・水 520cc
- 《合わせ酢》
- ・酢 80cc
 - ・砂糖 85g（お好みで）
 - ・塩 1g（かち海老の塩分を考慮）
- 《具》米の重量の約30%
- ・かちえび 25g
 - ・ごぼう 35g
 - ・煮豆 35g
 - ・戻した乾椎茸 25g
 - ・みりん 適宜
 - ・しょうゆ 適宜
-
- ・ブロッコリー ½株
 - ・ゆで卵 1個

【作り方】

- ① 米を研いで分量の水とかちえびを加え、30分おいてから炊飯する。
- ② ごぼうをさがきにし、下ゆでする。
- ③ 戻した乾椎茸は荒みじんに切り、ごぼうと一緒に甘辛く味付けしておく。
- ④ 煮豆を作っておく。
- ⑤ 合わせ酢の調味料を混ぜて、一旦煮立たせておく。
- ⑥ 炊きあがったご飯に合わせ酢を併せ、③④の具を混ぜ合わせる。
- ⑦ 器に盛りつけ、茹でて小房に分けたブロッコリーと、裏ごししたゆで卵を飾る。

