

## くされ鮎（ずし）

くされ鮎は、11月23日に宇都宮市の羽黒山で行われるはぐろさん梵天祭りの時に、祭りのごちそうとして食べられています。魚を米と塩でにゅうさん乳酸発酵させたもので、しおづ塩漬けにした魚のにおいが強いものの、めずら珍しい「酒のさかな※」としても食べられています。

※酒のさかな＝酒を飲むときの、つまみ。

## 【鮎のくされ鮎の作り方】

- 鮎を夏に仕込みます。背割りしてないぞう内臓を取り出し、塩漬けにします。
- 米を炊きます。  
鮎は、背びれと尾びれを取って、一口大に切ります。  
大根は、千切りにして、塩をまぶし軽く混ぜておきます。
- 炊きあがったご飯は水でよく洗い流し、ねばりけを取り除きます。
- 鮎、大根、ご飯をよく混ぜ合わせます。
- よく混ぜ合わさったものを桶にきっちり詰め、一番上に塩漬けした鮎をすがた姿のまま並べます。
- 落としふた（重石）を乗せて1週間くらい発酵させます。その後、桶を逆さにし、2日間くらい重しを乗せて水を切ると出来上がりです。

魚を長い間食べる工夫だったまる。



## ＜くされ鮎の説明＞

くされ鮎はもともと、きぬがわ鬼怒川流域のこ倉くら地ち域いきなどを中心に、あゆ鮎やドジョウなど川から捕れる魚を保存するために作られた伝統料理です。

その後、梵天祭りにあわせて作られるようになり、祭りのごちそうになりました。

くされ鮎は、ご飯の自然発酵によってできた乳酸により魚に独特のうまみがついたもので、魚を長期間保存することができる人々の知恵がこめられた料理です。



鮎のくされ鮎  
(ほたるの里 梵天の湯提供)