

広報

ゆあす



2022

12

December

Vol.577

おいしい“ちぢずし”はちぢず!



このページでは、町のみなさんの「身近な」できごとをお届けします。
みなさんの「身近な」できごとをお待ちしています。 政策企画課 Tel.63-2552

ゆ あ さいこう
YOU ARE 最高

— まちの「身近な」をお届け —

発酵の魔法 私たちの手で守る「なれずし」



- ①なれずしを包むあせ(暖竹)の葉
- ②昆布と塩で炊いた白米は樽の長さにそろえて均等に
- ③ひとつずつ心を込めて包みます
- ④樽にぎっしり隙間なく入れて自然発酵
- ⑤上手に包むコツを教わります
- ⑥おいしいなれずしになりますように
- ⑦伝統の食文化なれずし

湯浅町では、古くから醤油や金山寺味噌といった発酵文化が栄えてきました。その数々の発酵文化のひとつに、酢を使わずに発酵させた「なれずし」があります。なれずしとは、塩サバを薄い塩水で炊きあげた白米にのせ、あせ(暖竹)の葉で包み、樽で漬け込み自然発酵させたお寿司のことです。秋祭りに振舞われる食品として親しまれ、日本遺産の構成文化財の一つにも指定されています。古くから受け継がれてきたこの文化を絶やさず守るため、なれずし作り教室が紀州湯浅日本遺産協議会により開催されました。ひとつずつ丁寧にあせ(暖竹)の葉で包みながら、なれずしの思い出に花を咲かせます。発酵文化が再び注目を浴びるいま、守っていききたい文化が私たちの町にあります。

CONTENTS

- P2 ……YOU ARE 最高—まちの「身近な」をお届け—
- P3 ……特集 湯浅町の文化財
- P10 ……町の話
- P12 ……価格高騰緊急支援給付金のご案内
新型コロナウイルスワクチン接種(乳幼児)のお知らせ
- P13 ……湯浅駅旧駅舎 令和5年5月オープン予定
コミュニティ助成事業で本町区の防災備品を整備しました
- P19 ……保健師メッセージ
- P20 ……「ふれいあ標語」入賞作品が決定しました
- P21 ……町長メッセージ/湯浅えき蔵図書館きてみて!
- P24 ……年末年始のごみ収集・し尿収集・宝栄湯の営業について

広報 PUBLIC INFORMATION OF YUASA

ゆあさ

12月号
VOL.577