

## 「中谷本舗/上北山本店による柿の葉寿司づくり体験教室」

柿の葉寿司はもともと、東熊野街道沿いの吉野郡の各地で伝統的につくられていた郷土料理の一つです。江戸時代ともなると、熊野灘で獲れた鯖は、しっかり浜塩をして、いろんなルートで遠隔地にも運ばれていました。東熊野街道沿いの村には、人が背中に塩鯖を負い、名だたる山道や谷の難所を越えて運ばれました。浜塩というのは、大量の塩を魚の腹に詰めこみ、魚が傷むのを遅らせる保存法ですが、この地域についているのは、ちょうどいい加減の塩鯖ができていたというわけです。柿の葉寿司は、今でも奈良県吉野郡の、上北山村、川上村、東吉野村、吉野町などで広く作られています。

大正 10 年上北山村で創業した中谷本舗さんは、その柿の葉寿司づくりとともに、みずみずしい笹の葉から赤い鮭がちょこんとのぞく、お雛様のように愛らしく、慶事にも喜ばれる美しい笹寿司、笹でシャケを包んだみざさ寿司を考案されました。

フォレストかみきたでは、中谷本舗上北山本店の職員の方から指導していただく柿の葉寿司づくり体験教室を開催します。

宿泊の翌日に。川遊び前の昼食に。夏休みの思い出に是非！

柿の葉に包んで、完成したもの（8 貫）を昼食に。

名物のみざさ寿司（2 貫）とさんま寿司（2 貫）、お茶とお味噌汁付。

実施日： 7 月 21 日（水）・28 日（水）／8 月 18 日（水）・25 日（水）

場 所：フォレストかみきた B1 ミーティングルーム A

時 間：各日とも 教室：11 時～11 時 45 分／食事：～13 時まで可

募集数：各日とも定員 16 名（最小催行人数： 8 名）

料 金：お 1 人様 2,200 円（子供同一料金）

【幼児等のお子様で食材・食事不要の場合は無料です】

申込み：各日の 3 日前までに 電話 07468-3-0001【定員になり次第終了】

【説明文は中谷本舗 HP より部分引用】



体験づくりセット



体験中



指導中



参考：木和田（939円）