

瀬戸内まるごと食MAP

詳細情報

◇「食」に関する情報

○料理に関する情報

地域名	山口県 岩国市	分類	
料理名称	岩国寿司		
材料	寿司飯、サワラ・アジなどの魚、新鮮なエソで作ったピンクのでんぶ、錦糸卵、甘辛く煮込んだシイタケ、岩国レンコンの酢漬け、チシャ		
調理方法	材料を何層にも重ね、押し寿司風に仕上げる。		
食する時期・季節	通年	食する場所	岩国市内、とくに錦帯橋周辺の食事処や旅館
産業・暮らしとの関わり	藩主吉川広家に命じられた料理番によって考案されたといわれている。広家が城山（海拔200m）に岩国城を築城したが、そこで保存、運搬に便利な岩国寿司が重宝された。別名「殿様寿司」とも呼ばれ、武家階級において食されていたが、明治初期になって一般にひろまった。		
その他コメント	手間がかかるまさに「スローフード」。手間がかかっただけのことはある。		
紹介HPアドレス	岩国市観光協会HP http://www.iwakuni-kanko.jp/		