



報道機関 御中

令和4年12月1日（木）午後5時25分発表

射水市記者発表資料

件名	大門地域振興会 地域提案型市民協働事業 「後世に伝えよう！庄川の鮎を使った食文化」の実施について (担当 市民活躍・文化課 市民活躍推進係)
----	--

事業の概要

射水市地域提案型市民協働事業として採択された「後世に伝えよう！庄川の鮎を使った食文化」の一環として、このたび郷土料理である鮎寿司作りを実施します。

事業詳細は下記のとおりですので、ご多忙の折とは存じますが、取材にお越しいたできますよう、ご案内いたします。

記

- 日時 令和4年12月4日（日）
午後2時から午後4まで
- 場所 大門総合会館5階 調理実習室
- 内容 庄川で採れる「落ち鮎」を使った「鮎寿司」は、大門地区の伝統的な郷土料理です。大切な郷土料理を後世に伝えるため、「鮎寿司」をみんなで楽しみながら作り、その工程を学びます。

問合せ先

<事業担当者>

大門地域振興会 小林

TEL 0766-52-0558

<事業担当課>

市民生活部市民活躍・文化課 堀川課長補佐 夏野主事

TEL 0766-51-6622





大門地区の郷土料理を作りましょう！



～庄川の鮎を使ったアユ寿司作り～

大門地域振興会
射水市協働提案事業

秋も深まり、朝晩は冷え込むことも多くなりました。

地区の皆様おかれましては、ますますご健勝のことと、お慶び申し上げます。

この時期、庄川で採れる「落ち鮎」を使った「鮎寿司」は、大門地区の伝統的な郷土料理です。「鮎寿司」は、他の地区では見られない大門地区固有の文化でもある「なれ寿司」。今では作る人が少なくなり、その味を知る方も少なくなりました。

今回は、大切な郷土料理を後世に伝えるため、この「鮎寿司」をみんなで楽しみながら作り、その工程を学びたいと思います。昨年度と違い**麴(こうじ)を使わないアユ寿司づくり**です。

日	時	令和4年12月4日(日)14:00～16:00
場	所	大門総合会館5階 調理実習室
講	師	米谷正志さん、藤田 實さん(枇杷首)
会	費	700円(当日集金いたします)
申	込	先 大門コミュニティセンター(電話 52-0558)
締	切	11月26日(金)
定	員	15名程度



【持ち物】

エプロン・三角巾・マスク・布巾

《調理内容》

地元、庄川で採れた落ち鮎を使い、なれ寿司を作ります。

なれ寿司は、一般的な寿司とは違い、魚介を用いて作る発酵食品で、クセのある味が特徴。

今回は、開いた落ち鮎を漬け込む作業から体験します。

発酵には時間がかかるため、調理した鮎寿司は、後日(12/28)に持ち帰り自宅にて味わいましょう。(持ち帰り用の密閉容器は主催者側で用意します)

「落ち鮎」とは、産卵のために川を下って来た鮎のこと。身が柔らかいため、落ちなれ寿司作りに適した食材。

清流、庄川の落ち鮎で作る「鮎寿司」は香り高く、その味も絶品です。

