自立・共生・貢献そしてふるさと創造
～楽しい　美しい　チャレンジ大好き　さきはまっ子～

佐喜浜小校長室だより

令和６年（2024 年）３月号　NO.116

ふるさと創造探求学習・・・こけら寿司作り

２月２８日（水）地域コーディネーターの山本さんと地元の商店「フェニックス」にお勤めし、総菜等を手りしてしているお料理名人の藤本さんに講師になっていただき、３・４年生にふるさと料理である「こけら寿司」の作り方を、教えていただきました。

子どもたちの中には、「こけら寿司」のことを知らない子もいました。また作ったことのある子はほとんどいませんでした。子どもたちは、初めての「こけら寿司作り体験」という事で、朝から緊張と興奮が混ざり合ったようなわくわく感いっぱいの様子でしたが、講師のお二人のお話をしっかり聞き、手際よくレシピに沿って進めることができていました。

すし飯に鯖の身のだしを吸い込んだお酢を窯しながら、卵焼きやしいたけや人参を表面にきれいに並べて重ねていった後、重しを置いて、２時間程度待ちました。待ち時間には、特別に唐揚げ作りも行いました。子どもたちに人気のから揚げも食べられるということで、これにもみんなとてもうれしそうでした。から揚げが出来上がると、「こけら寿司」完成に丁度の時間になりました。押し型を取ると、そこには色鮮やかで、風味が香り立つ、美味しい「こけら寿司」できあがっていました。

給食前ではありましたが、もう待ちきれません。試食というよりは、実食に近い量の「試食タイム」となりました。みんな地元料理の味をかみしめながら予定以上の量を、おなかの中に納めていました。保存も効き、見栄えもよく、おいしく、一度にたくさんできるというのが、「こけら寿司」の特徴です。新鮮な鯖がたくさんとれるここ佐喜浜で、伝わってきた理由がよくわかりました。

この日の午後は、ちょうど４年生の二分の一成人式でした。お祝いの日にぴったりの「ふるさと伝統料理教室」となりました。

※こけら寿司とは・・・

高知県の代表する食文化の一つに「すし文化」がある。そのバリエーションは多岐にわたり、一般的な握りずしはもちろん、「押しずし」や「姿ずし」、「野菜ずし」など枚挙にいとまがない。米が貴重だった時代、すしはなによりのごちそうだった。冠婚葬祭や出世祝い、還暦祝いなどのハレの日には必ずすしが食べられてきた。代表的なすしの一つに「押しずし」がある。「押しずし」の一種に挙げられるのが東洋町の郷土料理「こけらずし」である。四角い木枠に酢飯と具材をどんどん重ねていく「押しずし」で、デコレーションケーキのようなカラフルな見た目が特徴である。具を幾重にも重ねる様子が“喜びを重ねる”という意味合いを持たせ、縁起物として伝わっている。

こけら寿司用の押し型です。
今回、地元の大工さんに特別に注文して購入しました。