

岡山新名物



烏城黄金ずし



ずしを味わら

ことほ 寿ぐ季節!

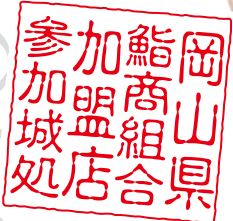


烏城黄金ずしの興り

岡山ばらずしは、今から700年前の鎌倉時代後期が起源といわれています。岡山は瀬戸内海の新鮮な海の幸や山の幸に恵まれており、これらの素材を鮮やかに盛り合わせた岡山を代表する郷土料理です。江戸時代の初め岡山藩主の池田光政侯は藩民の贅沢を戒めるため、「食膳は一汁一菜」という節約令を発しました。そこで藩民たちは豪華な食材をご飯の下に隠したり、ご飯の中に混ぜ込んで一菜としてこっそりと味わっていたのだとか。これが今の岡山ばらずし(別名かくしずし)の由来であるといわれており、その作り方で今なお守られています。

岡山ばらずしができて四〇〇年岡山市が政令指定都市になり、平成天皇陛下在位二〇年を迎えるなど(天・地・人)が動き出したこの時期に相応しい岡山ばらずしとして岡山県鮭商生活衛生同業組合の関係のみなさんや職人さん達が英知を結集して今まで具材になかった黄豆、黒豆や金粉などを使って岡山城(烏城)の金の鱧、烏色の壁をイメージして、これから岡山県、岡山市などがますます発展することを願って作った新商品で、「烏城黄金ずし」と命名しました。

この「烏城黄金ずし」は「表」の岡山ばらずしとしてより「層グレードアップされた豪華なものに目覚めさせましたので、多くの人に味わっていただき岡山の新名物にしたいと思っています。



また、併せて烏城の殿様とお姫様の姿顔をイメージして作った、「烏城黄金にぎり寿司」

そして池田藩の家紋である蝶を象った「烏城黄金巻き寿司」も誕生させましたので、ここに併せてご紹介させていただきます。



生まれたばかりの岡山の郷土寿司を、どうぞお召し上がりください!

主催：岡山県鮭商生活衛生同業組合・岡山県鮭商生活衛生同業組合岡山支部・倉敷支部他各支部
協力：岡山市・(社)おかやま観光コンベンション協会・岡山商工会議所・JA岡山中央会・賛助会
後援：岡山県・(社)岡山県観光連盟