

### 冬の名物・飯寿司いすずし

本年もワタワタしている間に12月になってしまいました！そしてもうすぐお正月…ところでお正月と言えば、わが家では昔から「飯寿司」が食卓に並びます。皆さんのご家庭ではどうですか？

飯寿司は魚とキャベツ、ニンジンなどの野菜を米や麴に漬けて発酵させた北国の郷土料理であり、食文化です。サケやニシン、ホッケ、ハタハタなど使うお魚もさまざま。その味は、乳酸菌発酵の酸味と凝縮された魚のうま味が相まって日本酒が進みます(笑)。

厚田区では、この飯寿司作りが盛んで、各ご家庭では秋から冬にかけて大忙しだそうです。作り手によって味が違うので、食べ比べも面白いですよ。道の駅などで販売、地方発送も行っていますので、ご家族・ご友人に贈ってみませんか？もちろんご自宅用にも！

☎(社)石狩観光協会 ☎62.4611



日本酒にもよく合う飯寿司(写真はホッケの飯寿司)

# 広告