



いずみや

IZUMIYA

住友家ゆかり——スズメずし転じて 米にかわり、魚におからを詰める



【材 料】（4～5人分）

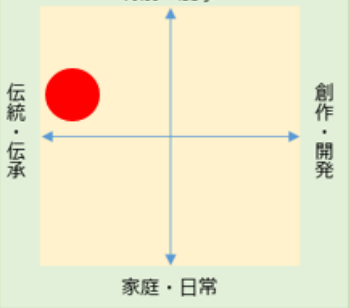
- ・ おから・・・・・・・・200g
- ・ 酢・・・・・・・・大さじ 2
- ・ 砂糖・・・・・・・・大さじ 2～3
- ・ 塩・・・・・・・・小さじ 2/3
- ・ うまみ調味料・・・適量
- ・ 卵黄・・・・・・・・1個
- ・ みじん切りショウガ・・・少々
- ・ オノ実・・・・・・・・少々
- ・ 小魚・・・・・・・・8匹
- ・ 塩、酢・・・・・・・・適量

【データ】

- ・ 由来：別子銅山開発を行った住友家が大阪から伝えた。
- ・ 地域：新居浜市周辺（東予）南予（丸ずしと呼ばれる）
- ・ 情報：すしめしの代用としておからを使うすしは、全国的に例が多く、節約・倹約を奨励した江戸時代中期に広まったとする説がある。

郷土料理プロフィール

特別・慶事



家庭・日常

- ### 【作り方】
- ① 魚は背開き、または腹開きにし、中骨を取って塩をあてる。しばらく置いた後、水で洗ってから水けをふき、酢に15分くらいつける（好みで甘酢にしてもよい）。
 - ② なべにおからを入れて、からいりをし、途中で調味料、卵黄を入れて弱火でいる。
 - ③ ②を冷やしてショウガ、いったオノ実を加える。
 - ④ ①の汁けをふきとり③を詰める。
- おからをいり過ぎるとバラバラになり、まとまりが悪くなるので注意が必要。

新居浜の別子銅山開発時に大阪から来た住友家のゆずり。当時、魚の身はすしめし、米の収穫が少ない地方から、この料理が伝わった。この料理が「いずみや」という名がついた。別子銅山に働きに来た人たちが、この料理が普及した。伊予の「酢魚」の小魚が多い。南予では、「主」に「ホー」タレイワシが「丸ずし」と呼んでいる。

豊富で新鮮な瀬戸の魚を使い、見た目にも喜ばれる郷土の料理である。 県外のお客さま