

料理名	笹寿司
市町名	池田町
伝承料理の いわれ	6～7月ごろ美しい笹の葉が採れます。 笹の葉にくるんだお寿司として、古くから特別な御馳走となる山里の一品。 笹の風味が爽やかでとても美味しく、お祝い事、法事、お盆などに作ります。 笹の葉は殺菌効果がある。
材料	米：1升、塩ます：1本、笹の葉：寿司1ケに2枚分 生姜：2かけ すし飯（酢：1カップ、砂糖：2／3カップ、塩：大さじ2杯）
作り方	1. ご飯はすし飯に仕上げしておく。約80ケほどに丸めておく。 2. 塩ますは三枚におろして皮をむき、小骨を丁寧に抜き、薄く切って酢に1時間浸しておく。 3. 生姜は千切りにし、水につけて固く絞って甘酢に浸しておく。 4. 笹に丸めたご飯を置き、その上に生姜と鱈をのせて巻き、もう1枚の笹で十文字に巻き、ちま楊枝でとめる。 5. 四角に形を整え、重石を半日載せておく。