



旬

あまだい
さわら・さば

白菜・大根
さつまいも・きのこ

りんご
柿・栗・梨・ぶどう



たけはら憧憬の路

行事

【亥の日】

亥の子。石に綱を付け、いく筋も結んで赤白の紙で飾り、夕方から子供たちが「亥の子餅をつく」といって街中を歩いて歩く。



あずま寿司



忠海長浜の漁師町で
楠神社の秋祭り（10月初
旬第1日曜日に開催）の
時に、家に客を呼んでふ
るまう料理です。親戚な
ど20人近い人が集まり、
200匹くらいの寿司をつ
くり、赤飯や巻き寿司な
どと食べます。



お皿に姿のまま盛り付けて出し、頭からかじつ
て食べることができます。また、お土産として赤
飯と一緒に渡すそうです。

あずま寿司は別名「だかせ」とも呼ばれます。

材料（10個分）とレシピ（1日目・2日目）
小アジ（15cm程度のもの）……………10匹
塩……………36g

つくりかた（アジの下ごしらえ）

- ① ゼイゴを外し、ウロコを取る。
- ② 背開きをし、ウロコを取る。



- ③ 内臓・えらを取り除く。
- ④ 水洗いし、1枚ずつ並べ、塩36gを振り、ラッ
プをして冷蔵庫に2日間置く。

材料とレシピ（3日目・4日目）

酢……………適量（アジ全体がかぶる程度）
みりん……………50cc

つくりかた（アジの塩抜き）

- ① 取り出して水洗い。アジを1枚ずつ水洗いし、
その時に目も取り除く。内臓等が残っていた
ら取り除いてきれいに洗い、水切りをする。

つくりかた（アジを酢に漬け込む）

- ① 水切りをしたら、1枚ずつ並べて、たっぷり
の酢に漬ける。
- ② 翌日は、前日に漬けていた酢を捨てる。
- ③ 新しい酢にもう一度漬ける。みりん50ccを入
れる。

材料とレシピ（5日目）

おから……………500g
酢……………250cc
砂糖……………130g
塩……………1g
しょうが……………適量
黒胡麻……………適量

つくりかた（おからづくり）

- ① おから500gに酢50ccを入れて、なじませる。
 - ② 鍋の中に酢50ccを入れ、①のおからを入れる。木しゃもじで混ぜながら中火で炒る。
 - ③ 酢50ccを入れ炒る。再度酢50ccを入れ炒り、砂糖30gを加える。しんなりして、茶色っぽくなってくる。
 - ④ 味をみて、酢50ccを入れ、味をみる。何回かに分けて、砂糖100gを混ぜながら炒る。時間的には、20分程度炒る。最後に塩を1g混ぜる。
 - ⑤ 荒熱をとって、魚につめる前に、しょうがを皮をむき、みじん切りにする。おからに、しょうが・黒胡麻を混ぜる。
- つくりかた（だかせ）
- ① アジを酢から出して、網にあげペーパーで酢を切る。
 - ② 味をつけたおからをアジに形よく詰める。



たけはら憧憬の路

毎年、秋の二日間行われる、「たけはら憧憬の路」を写真でご紹介します。

江戸時代の風情を今もそのままに保存している町並み保存地区を中心に、竹灯籠から溢れるろうそくの灯りで幻想的にライトアップします。



▲忠海長浜の楠神社
境内には広島県の天然記念物に指定された巨大なクスノキがあります。県内では三原の糸碓神社について2番目の大きさになります。