

# 36.すりみ 37.くじゃく

## (佐伯市)

佐伯市に伝わる郷土料理。

すりみは、エソなど白身の魚をすりつぶして油で揚げたもので、現在でも日常的に食べられている料理である。

くじゃくは、緑色に色付けしたすりみの中に赤く色付けした茹で卵を入れて揚げたもので、縦半分に切った時の断面が孔雀の羽模様に似ていることから、くじゃくと呼ばれている。佐伯ではお正月のおせちに入れるおめでたい料理である。お正月の他には、運動会のお弁当に入れるそうだ。

染谷さんのくじゃくは、少し前まではすりみを緑色に染めていたが、最近ではお客様が人工的に色をつけたものを好まないのので、すりみに色を付けるのをやめたそう。ここでも郷土料理は時代に合うように進化している。

制作協力：染矢日出子さん、染矢太一郎さん  
(佐伯市・そめやすりみ)

### 【材料】

- |         |      |
|---------|------|
| ・エソ、ゴチ等 | 2kg  |
| ・塩      | 35g  |
| ・砂糖     | 125g |
| ・卵白     | 1個分  |
| ・ゆで卵    | 適宜   |
| ・食紅     | 少々   |
| ・揚げ油    | 適宜   |



①エソなどの魚を3枚におろす。



②3枚におろした魚をすりつぶして、塩、砂糖、卵白を混ぜ、更によくすり混ぜる。



③手に水を付けながら、形作る。



④中の空気を抜くように。



⑤きれいに形を整える。



⑥少し時間をおいてから油で揚げる。



⑦ゆで卵に食紅で色を付ける。



⑧手に水を付けて、卵が入るくらいのすりみを取る。



⑨広げたすりみの上に、ゆで卵をのせる。



④ゆで卵をすりみで包む。



⑤少し時間をおいてから、油で揚げる。



⑥完成。