



— 尾張旭の郷土料理 —

押し寿司

みんなで作っていきませんか。

問い合わせ先 / 市役所企画課政策調整係 TEL.76-8105

古くて
新しい!?

押し寿司を尾張旭のブランドに

箱ずし・押し寿司

箱ずしは、この地方の代表的なお寿司として親しまれ、お祭りや祝い事ときには欠かせない定番料理でした。かつては専用の木箱がどの家庭にもあったそうですが、最近では核家族化が進み、親戚が集まる機会も減ったことで、箱ずしを作る家庭も少なくなっていました。



▲箱ずしの木箱

新たなブランドに

市では、この文化を継承し、市民が愛着を持てる新たな郷土料理として押し寿司の普及に取り組んでいます。木箱は牛乳パックなどで代用して作ることができ、具材を使って絵を描くこともできます。お正月や誕生日会、クリスマス会など、家族や友人が集まる機会に押し寿司を作ってみませんか。



▲あさびー押し寿司

尾張旭市地域ブランドPR動画「棒の手と押し寿司」を作成

新居村の開祖と言われる水野又太郎良春とその子孫の兼政、伝説にちなんだ天狗などが登場する物語をアニメーションで描きます。動画では、押し寿司の詳しい作り方も紹介しています。



▲ホームページで公開中

押し寿司の作り方

1



酢飯を詰める(1人前1合)

2



お好みの具材を並べる

3



しっかりと体重をかけて押す

もっと知ってほしい 尾張旭市の魅力

市の魅力を多くのかたに知ってもらおうと、平成27年から地域ブランドを確立させるさまざまな取り組みを行っています。

郷土料理「押し寿司」の普及のほか、市内のお勧めスポットをまとめて地図に掲載した「尾張旭おでかけMAP」を作成しました。

尾張旭市 地域ブランド推進事業

検索



“家族ができれば尾張旭市”

魅力発信Webマガジン SUN-LIVE

市の魅力をお伝えするウェブマガジンを開設。市内に住む家族のインタビューやママ友の座談会などを掲載。現在Vol.1~6の記事で市のさまざまな魅力を紹介。今後も子育てや暮らしに関する情報を発信します。

家族ができれば尾張旭市

検索

