

三重県の米を使った郷土料理

手こね寿司



志摩半島の郷土食です。

「手こね」の由来は、漁師が船上で捕れた魚をすぐに調理し、手で混ぜ合わせたことから、「混ぜる」のこの地方の言い方「こねる」にちなんで、「手でこねる」→「手こね」と呼ばれるようになったとされています。

現在は、鯉や鯖など、赤身の魚を醤油を中心としたタレに漬け込んだあと酢飯と合わせて食べます。

さんま寿司



尾鷲から和歌山県新宮市に伝わる伝統的な寿司です。

日常的にも食べますが、祝い行事の引き出物や、正月などには欠かせない食べ物とされています。

めはり寿司



紀州南部で食べられていたもので、高菜漬けの高菜でご飯を巻いて食べるもので、大きく握ったものを大口で目を開いて食べるころから「めはりずし」と呼ばれるようになったとされています。

軸の固い部分は、細かく切って酢醤油で調味してご飯に混ぜたり、芯に入れたりします。