

九州の逸品

FILE No.51

九州の「地域の特産品」をご紹介します。



「紀寿し」とは長崎県新上五島町の奈良尾地区に約400年伝わる郷土料理で、五島近海で獲れたマジを丸ごと一匹使ったお寿司です。捌いたマジを塩に一晚以上漬けた後、生酢に二晩、甘酢に一晚以上漬けて頭と骨を柔らかくします。骨も一本一本丁寧に抜き取るため、調理を始めて食べられるようになるまで最低一週間を要します。

毎月第二日曜日に開催される奈良尾の朝市でのみ販売されますが、販売開始とともに完売となります。とてもまろやかで上品な味の「紀寿し」を、ぜひ上五島で味わってみてください。

地域と共生する FFG



上五島・奈良尾地区の郷土料理

紀寿し

