

わかめ寿司体験

大引漁港の漁業関係者は訪問客に地元の漁師とその家族の日々の生活や伝統を紹介する教室を開催しています。そのうちの 1 つでは、訪問客は通常海苔を使用する全国的な寿司の地元版である乾燥ワカメを使った巻き寿司の作り方を学ぶことができます。

由良では通常冬にワカメを収穫し、その大部分を一年中利用できるよう乾燥させたり塩漬けにしてしてきました。寿司用ワカメは地元で自生せずかつては調達が困難で高価だった海苔の代替品として何世代にもわたって培われた技術を活用して加工されています。

巻き寿司教室の参加者は巻き寿司や地元のワカメ産業について学びます。教室はワカメの乾燥シートを作る伝統的な工程の説明から始まります。この工程は期間限定で手がかかる作業です。この作業は乾燥に最適な気候とワカメの若葉が柔らかい 2 月の短い期間にのみ可能です。

実演の後、参加者は用意された食材の中から具材を選んで自分で巻き寿司を作ります。食材には通常、短冊状の卵焼き、椎茸、キュウリ、ニンジンなどの野菜が含まれます。巻き方のコツからご飯と具材の最適な比率まで指導を受けられるので参加者はすぐに巻き寿司の作り方を習得できます。具材が少なすぎると巻き物としての満足感が得られず、多すぎるとわかめシートが破れて崩れやすくなります。

体験の終わりには教室の講師が由良の歴史や文化、大引の漁業協会についての逸話や洞察を共有しながら全員が一緒に座り、自分の寿司を食べたりお茶を飲みながら話したりします。この体験は大引漁港で湾を背景に屋外で行われます。予約が必要です。港では漁師主導の観光クルーズや魚さばき体験などの教室やアクティビティも利用できます。