



ジャンル：食べ物 地域：海部



もろこの押し寿司



もろこの押し寿司

特色

古くから海部地域で食べられている郷土料理

本文

もろことは、可憐な姿をした淡水魚のこと。このもろこを醤油や酒、みりんなどの調味料で甘辛にじっくり煮詰め、寿司飯の上にきれいに並べて押し寿司にしたユニークな伝統料理です。7月の虫干しの時、用水に網をはり、田んぼの水とともに落ちてきた小魚を捕まえます。かつて水郷地帯であった名残りがここに見られます。

提供時期

主に晩春から夏期

メニュー値段

主な提供場所

津島市内川魚販売店、寿司店、スーパーなど

お問合せ

名称：津島市役所 建設産業部産業振興課
住所：〒496-8686 津島市立込町2丁目21番地
電話：(0567)24-1111
FAX：(0567)24-9010

ホームページ：<http://www.city.tsushima.lg.jp>



[県内市町村と観光協会](#) | [近隣地域の都市農村交流情報](#) | [リンク集](#) | [TOPページに戻る](#) | [上に戻る](#)

