

甘笑小町「廿日市桶ずし」発表会

地域に伝わる「廿日市桶ずし」をみんなで味わい、その美味しさを育んだ地域の歴史を学び、生きる力を伸ばすと共に、次の時代へ伝統文化を継承いたします。

令和8年6月27日



廿日市地区まちづくり協議会

伝統文化事業部

廿日市の歴史めぐり

① 速谷神社

速谷神社は、安芸国造の祖・飽速玉命（あきはやたまのみこと）を祭神として、弘仁2年（811年）には明神として安芸の国の一宮と記されています。安芸の国（広島）と、周防（山口）の境界を決めた天平6年（734年）に存在した神社です。

・この時代に聖徳太子（573～622年）は、日本最初の憲法（17条の憲法）を作り、新しい国の仕組みを作りました。



「大鳥居」



「本殿」



「楼門」



「嚴島図絵」の速谷神社



「大正10年ごろの速谷神社」

② 極楽寺

真言宗のお寺で、天平9年（737年）に開基されました。

・（東大寺大仏殿は聖武天皇の発案で天平15年から造営、9年の歳月）
本堂の千手観音座像は平安時代の作で、本殿は毛利元就が永禄5年（1562年）に寄進した古いお寺です。



「本堂」



「千手観音座像」



県下一の「木造大仏」

③ 桜尾城 ⇒ 桂公園

源平の戦い後に鎌倉幕府は、^{ふじわらちかざね}藤原親実を廿日市に派遣して宮島の再建に取り組みました。

- ・ 鎌倉から木工、金物の技術者を同行。
木工のまち、廿日市が誕生します。
- ・ 廿日市の歴史はこの時から始まります。



「現在の桂公園」



「桂公園入口」



「大正時代の桂公園」

④ 廿日市の祭り

1- 住吉神社-港まつり

海上の守護神（船舶、漁師、海辺の職業の人）の祭り。



「港まつり」



「神 楽」



「まち協・屋台」

2- 二百二十日豊年市民祭

農産物の豊作を祝い、町人が村の人に感謝するお祭り。

(節分から 220 日)



「豊年市民祭」



「俵神輿」

3- 天満宮秋季例大祭 ⇒ 渡御式

秋の収穫を祝うお祭り（300年続くお祭り）



「秋季例大祭」



「神輿渡御」



奴「毛槍道中」

4- 花まつり ⇒ 洞雲寺の花まつり 4月8日⇒ 5月8日

お釈迦さんの誕生を祝うお祭り。



「洞雲寺」



「お釈迦様に甘茶をかける」



天上天下
唯我独尊

⑤ 甘日市 桶ずし

食文化として、歴史に残る貴重なお寿司です。
文化・文政（1800年）頃から脇本陣で作られ、
宮島歌舞伎見学に持参。地方のお土産としても広まりました。



① 新宮神社



祭神は、「イザナギ・イザナミの命(みこと)」で藤掛足城主が領内の守り神として、1446年に建てた。

② 福佐売神社



織の悪い女性「福本浦福佐売」を祀った神社。貞観14年(872年)に、木像の「阿弥陀如来立像」は甘日市市の重要文化財に指定。

③ 常念寺



永正元年(1503年)に建てられた「誓願」により宗派を創立。木像の「阿弥陀如来立像」は甘日市市の重要文化財に指定。

④ 潮音寺



水禄9年(1566年)に開く。建てた当時は、海に面していた潮の音が聞こえたといわれる。

⑤ 住吉神社



甘日市沖の海の安全を守るため建てられた。大正2年(1913年)に、「潮音寺」境内から現在地に移設された。

⑥ 光明寺



天文15年(1546年)「円尊」により開かれる。境内には、代弁守の「渡辺英子(えいし)」妙かなりの塚が植えてある。

⑦ 常国寺



日蓮宗米山、「日政」により開かれる。鎮座所(むらびょう)の「山田右衛門家歴代の墓がある。山門前の日蓮宗の石碑は慶安元年(1648年)に建てた。

⑧ 蓮教寺



標高693m、モミの原生林に埋まっていた蓮教寺山頂に建つ正刹です。791年に行基が開山し、後に弘法大師が開眼したといわれています。

⑨ 洞雲寺



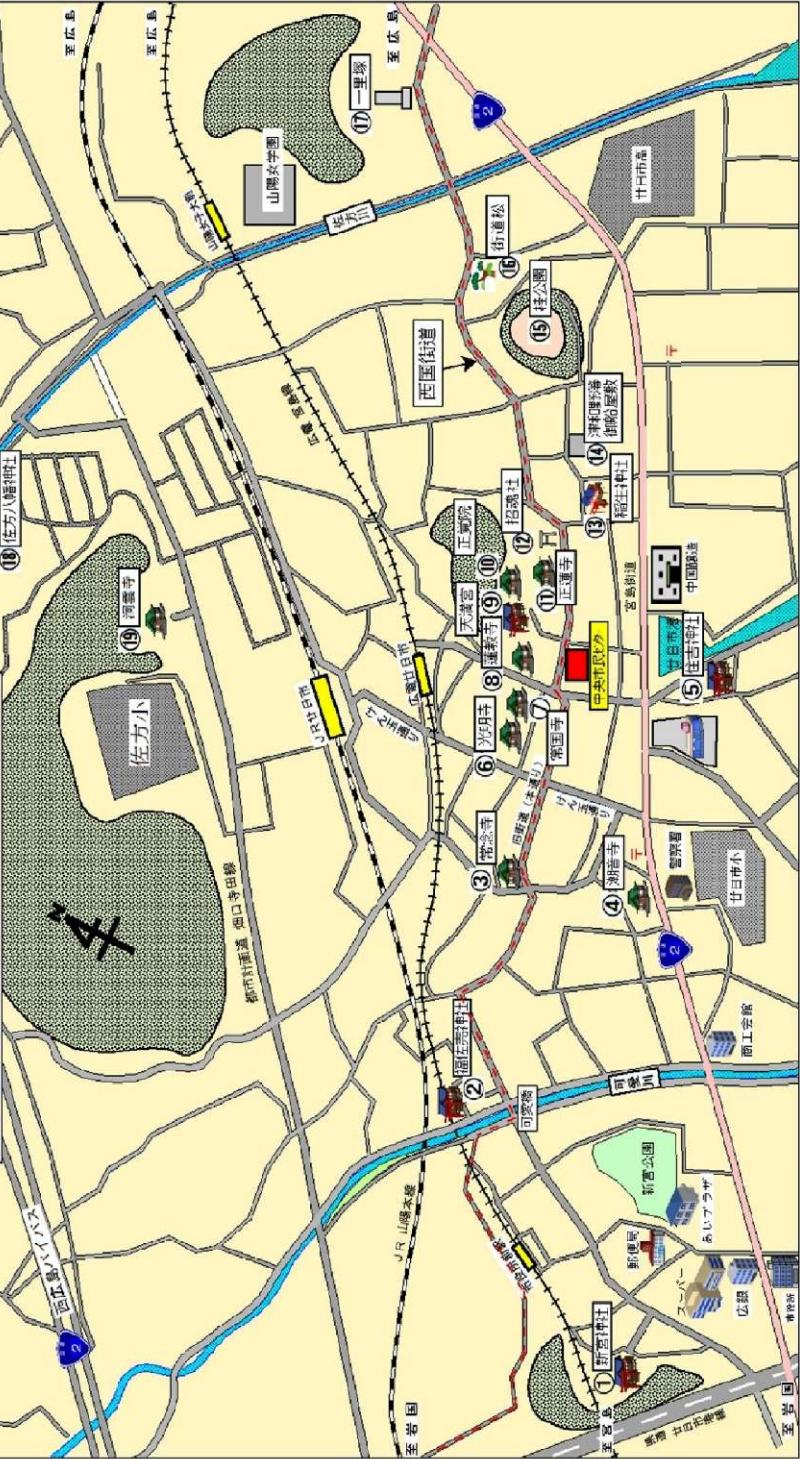
嶺島神主家の「藤原教親、宗親」により1487年建てられた藤原家の菩提寺で、現在も多くの資料が残されている。

⑩ 佐方八幡神社



江戸時代、佐方の氏神さんで、みんなが信仰していた人鱈菩薩神像が祀られている。

甘日市 歴史のこみち



⑪ 一里塚



西国街道は、寛永年間(1624～1644年)に道幅約4半(4.5m)に定められ、96丁(3.6km)ごとに一里塚が立てられた。

⑫ 街道松



旧街道(西国街道)に江戸時代植えられた街道松で、現在はこの1本だけが残っている。

⑬ 桂公園



大正元年(1912年)桂太郎の寄付でできる。これが「桂公園」の由来。

⑭ 津和野藩船屋敷跡



参勤交代などの上方(江戸や大坂)との往来や物資の運搬のため、元和6年(1620年)に造られ、90名以上の人が働き、船も20隻以上あった。

⑮ 稻生神社



津和野(鳥取県)の本殿谷稲成神社の分社を祀ると言われる。石灯籠に設る寛政3年(1791年)の銘は船屋敷唯一のなごりです。

⑯ 招魂社



明治天皇が甘日市に寄られた際、休憩された所。戦争でなくなった兵士の魂が祀られている。

⑰ 正覚院



建てられたのは、天平年間(31年)「行基」が創始者。慶安5年(1648年)天満宮神社を麓尾山に勧めたことから天満宮とよばれる。



甘日市の中央、標高30mの麓尾山に建ち、空門の神像として人々から親しまれる甘日市の氏神様です。

⑱ 甘日市天満宮



境内のソテテは津和野(島根県)の島根県(むらびょう)の「山田右衛門家歴代の墓がある。山門前の日蓮宗の石碑は慶安元年(1648年)に建てた。

⑳ 極楽寺



標高693m、モミの原生林に埋まっていた極楽寺山頂に建つ正刹です。791年に行基が開山し、後に弘法大師が開眼したといわれています。

桶ずしの作り方 (1 桶分: 21 人分)

ステップ① 材料などを用意する

必要な材料 (お米 1 カップ = 200 cc = 160 g)

お米 : 3 kg (2 升)、(3 kgの内、1/2 カップはもち米を入れる)
ゴボウ : 250 g、人参 : 2 本(200 g)、かんぴょう : 60 g、シイタケ 100 g、
玉子 : 2 個、焼き穴子 : 3 匹程度(21 切れ分)、無頭エビ : 12 匹程度(21 切れ分)、
パセリ : 適量、バランの葉 : 3 ~ 4 枚、桜でんぶ : 少々

必要な調味料

砂糖 : 1.5 kg、塩、醤油、米酢、酒、ミリン、ダシの素(かつおダシ)、味の素

ステップ② 酢飯を作る

- ① お米 : 2 升(内 1/2 カップはもち米を入れる)を水で研ぎ、ザルで水を切っておく(30分ほど)
- ② 炊飯器に、お米を入れ、酒 1/2 カップ(100cc)、昆布(10cm角)を加え、水を 1.7升 の目盛まで入れる。
(合わせ酢を加えるため、水を少なめにして少し硬めにご飯を炊く)
- ③ 炊きあがったら、ご飯の上に合わせ酢を加え酢飯を作る。

酢飯を作る



合わせ酢の作り方 (同じものを2つ作り、1つは桶などに塗る用)

砂糖 : 340 g (専用 1/2 カップ)、米酢 : 2 合 (専用 1/2 カップ)
塩 : 30 g (専用 1/2 カップ)、味の素 : 大さじ 1/2 杯

ステップ③ 具材の準備と味付け

シイタケの具

干しシイタケ : 100 g を水に浸け戻す。つけ汁は具のダシ汁として利用する。味付けをした後、シイタケは上置き用の具として 42 切れを残して、粗いみじん切りにする。

シイタケの味付け

鍋に上置き用のシイタケを入れ、つけ汁をひたひたに注ぎ、
ダシの素 : 20 g、塩 : 2 g (小さじ 1 杯弱)、みりん : (大さじ 2 杯)、
砂糖 : (大さじ 2 杯)、醤油 : (少々)、味の素 : (少々) で煮て味付けをする。

シイタケを準備



ニンジン、ゴボウの味付け

ニンジン : 2 本を千切り、ゴボウ : 250 g を、ささがきにして、
ゴボウはゆがいてアクを取る。ゴボウとニンジンをつけ汁と、ダシの素 : 20 g、
砂糖 : 大さじ 2 杯、塩 : 2g (小さじ 1 杯弱)、酒 : 大さじ 1 杯、醤油 : 小さじ 2 杯、
味の素 : 小さじ 1 杯、みりん : 大さじ 2 杯、で煮て味付けをする。

シイタケの味付け (次図)

ニンジン・ゴボウの味付け (次図)

シイタケの味付け



ニンジン・ゴボウの味付け



かんぴょうの味付け

かんぴょう： 60 g を水で洗って、茹でる。つけ汁： 2 カップ (400cc) , だしの素： 15 g、
塩： 1.5 g (小さじ 1/2杯) 、みりん： (少々)、醤油： (小さじ 1 杯) 、砂糖： 30 g (大さじ
2 杯) 、味の素 (少々) で煮て、味付けをする。味付けした **かんぴょう** は、
粗くみじん切りをしておく。

ステップ④ 桶に具材や酢飯を詰めて押す

具材を酢飯の間に詰める

それぞれ味付けをした、シイタケ、ニンジン、ゴボウ、かんぴょうを器に入れ混ぜる。
桶の内側に、**合わせ酢**をよく塗り、酢飯を桶の半分の深さに敷き詰め、その上に混ぜ合わせた
具を敷き詰める。さらにその上に酢飯を敷き詰める。
表面に合わせ酢を良く付け、手で押しつける。(蓋がつかないため)
最後に、バランの葉を載せ蓋をして、ビニールをかぶせて上に **重石** をする。(重い方がよい)

最低 **1～2** 時間は押して置く、
一番いいのは、**5～6** 時間ほど



上置き用の具を準備



ステップ⑤ 押した寿司の上に具材を飾る

出来上がった押し寿司の上に飾る、上置き用の具を準備する。

- ① 玉子 2 個と、砂糖 (大さじ 1 杯) 、 塩 (小さ 1/2 杯) 、味の素 (少々)
を混ぜ、薄焼き玉子を、薄焼き玉子を 3 枚作る。出来たら 1 枚を 15 等分する。
・ フライパンを濡れフキンの上に置くとよい。
・ 1 つの寿司に 2 切れの玉子を乗せる 1 桶で、 21 個出来るので、42 切れ必要になる。
- ② 大きさによるが、焼き穴子 3 匹を 21 切れに分ける。(1 つの寿司に 1 切れ乗せる)
- ③ 無頭エビは、青ワタを取り、茹でた後、横に二つに切り、背中から切り身が離れないように開く。
・ 1 つの寿司に 1 切れ乗せるので、1 匹で 2 切れとして、約 12 匹で 24 切れになる。
・ 開いたエビは酢に漬けておく。(酢には米酢(大さじ 5 杯) 、砂糖(大さじ 5 杯) 、
塩 (少々) 、味の素 (少々)
- ④ 上置き用に置いておいた、 **シイタケ** を 1 つの寿司につき 2 切れ乗せる。
- ⑤ 最後に **桜でんぶ** を 少々 振りかけ、 **パセリ** を 2 切れほど乗せて ” **完成** ” 。



完成

