

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|----|---|----|---|---|----|---|----|---|----|---|---|----|---|---|--|
| そ | 味 | 索 | | 材 | う | ま | で | 作 | る | と | の | 主 | ら | 祝 | 石 | り | ず | | |
| の | や | す | 最 | を | 、 | す | 軽 | る | 『 | 呼 | が | に | 五 | い | 町 | 寿 | し | わ | |
| 中 | 見 | れ | 近 | ト | し | 。有 | く | 時 | は | ば | 始 | 、 | 百 | 事 | の | し | が | | |
| に | た | ば | は | ッ | い | 明 | 押 | 、 | こ | れ | まり | 領 | 年 | の | ホ | で | 町 | | |
| 具 | 目 | 数 | イ | ピ | た | 海 | さ | 『 | 寿 | る | と | 民 | 以 | 際 | ー | あ | の | | |
| 材 | を | 千 | ン | ン | け | 産 | え | 古 | 司 | 長 | 言 | が | 上 | に | ム | り | 郷 | | |
| が | い | 件 | タ | グ | な | の | て | 寿 | 』 | 方 | わ | 感 | 前 | 食 | ペ | 、 | 土 | | |
| 九 | く | の | ー | し | ど | の | や | し | で | 形 | れ | 謝 | 、 | べ | ー | ち | 料 | | |
| 種 | ら | 情 | ネ | ま | 、 | む | さ | を | す | の | て | の | 農 | ら | ジ | ら | 理 | | |
| 類 | 言 | 報 | ッ | す | 素 | つ | し | “ | 。地 | 木 | い | 気 | 民 | れ | で | し | と | | |
| ぐ | っ | が | ト | 。と | 材 | ご | く | つ | 地 | 箱 | ま | 持 | を | る | は | 風 | し | | |
| ら | て | 出 | で | 説 | の | ろ | 作 | け | 元 | に | す | ち | 大 | 郷 | 一 | の | て | | |
| い | も | て | 一 | 明 | 味 | う | る | る | で | す | 。 | を | 切 | 土 | 須 | 押 | 一 | | |
| 掲 | か | き | 須 | さ | を | 、 | 様 | 』 | は | し | 『 | 込 | に | 料 | 古 | し | 須 | | |
| げ | な | ま | 古 | れ | 大 | 奈 | 子 | と | 、 | 飯 | も | め | す | 理 | 寿 | し | 古 | | |
| て | い | す | 寿 | て | 事 | 良 | を | 言 | 須 | を | ろ | て | 。今 | で | は | で | 寿 | | |
| あ | ま | こ | し | い | に | 漬 | 表 | い | 古 | 敷 | ぶ | 献 | か | す | 、 | 。白 | 文 | | |
| り | せ | こ | 一 | ま | し | 、 | し | 、 | 寿 | き | た | 上 | | こ | 祭 | 。お | 字 | | |
| ま | ん | こ | と | す | た | ご | て | 手 | し | 詰 | 』 | し | | こ | や | 。 | ど | | |
| す | が | で | 検 | す | 具 | ぼ | い | | を | め | | た | | | | | お | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|--------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|---|---|------------------------------|---|--|
| 須古寿しの味ととも に思い出されま す。 | しいと食べ物でも らったことが、甘 酸っぱい | と思ったことあり ました。が、みんな おい | を出したとき、こ の厚みが少し恥 ずかしいな | いでしようか。し かし友達を招いて 須古寿し | 時にはあの厚さが ちょうど良かった のではな | いうのも我が家は 男三人兄弟で、食 べ盛りの | 五センチ位あつた のではないでし ょうか。 | ら一センチとあり ますが、我が家は 平均一 | 厚さです。いろい ろなレシピには、 五ミリか | もう一つ思い出す のは、なにし るすし飯の | 味もしつかり頭 に残っています。 。 | れが又おいしく、 見ばえもよくなり ました。 | た。今思えばあの 色は着色料でし ょうが、そ | たと思います。味 は甘く佃煮風で 大好きでし | 入っ ていま した。 。ピ ンク 色が あり 緑色 もあ つ | り ます。 。我 が家 の須 古寿 しに もこ の でん ぶが | して細かくほぐし 、味をつけ た加工食品とあ | ます。 。漢 字で は「 田麩」 と書 き、 魚の 肉を 蒸 | そ の 一 つ と し て 「 で ん ぶ 」 と い う も の が あ り |
|----------------------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|--------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|---|---|------------------------------|---|--|