

## ■千葉県でみられるおすし

千葉県というところはおすしの多い地域です。大した技術のものではないですが、すしは多かったです。昔はなれずしもかなり作っていたようです。それもイワシのなれずし。現在はありますが、九十九里町のイワシ博物館の館長さんのところへ取材に行きました。この辺りの漁師達はイワシのなれずしを作っていたようで、くされ寿司とも言います。気温が高いと腐ってしまうそうです。ハタハタのなれずしのように、北の方へ行くとなれずし系が少し残っており、同じような手法で作っています。九十九里は塩水が入ってくるのでお米はおいしくない土地と言われますが、平野ですからたくさんお米が穫れますので、“漬け床”はお米で、塩は“行徳の塩”が有名でした。この塩の等級は赤穂には敵いませんが、徳川家康は利口な方ですから、赤穂から運ぶよりも東京湾の塩を押さえた方が有利と、堀を作って江戸川から荒川まで馬で運び、小名木川という川を荒川まで通しています。そこに番所があって下総の方から運ばれた物資を検査しました。塩とか蒟蒻をみんな舟で運んでいたのです。江戸の町の中は、全部その堀割で舟を使って輸送していました。その名残が東京にあります。掘留という地名も残っています。横十間堀とか横十間川とか仙台堀川とか小名木川とか。縦横に堀が通っておりまして、江戸城から見て東の方に縦に通っているのが竪川です。それらを使って物資をどんどん江戸市内に運び込んでいたということで、それに便乗していたのが蒟蒻であり、行徳の塩でした。

内湾では牡蠣がたくさん採れたので、牡蠣の殻が海岸に山積みになっていました。それで胡粉を作るのです。胡粉工場がありまして、白い固まりが棚に並んで干してあります。今の西船橋の駅の近くに随分そういう場所がありました。私が東京から船橋に移ったときに偶然みえています。近くには磯田長秋という日本画の先生が住んでいました。いわゆる手に職のある人々が結構住んでいました。しかし漁師町は漁師町でしたね。磯の香りがしていましたから。そういうところですけど、内湾には巻きずしはありません。内湾の人は巻きずしになるまで待たないです。魚が新鮮なうちに食べてしまいます。保存食が必要ないので東京湾の沿岸には巻きずしはないです。魚を使ったすしは外房にあります。イワシやカツオ、そういったものがなれずしになっていました。また、ところによって作られたのは、イナの姿ずしですね。イナは小さいですから姿ずしになります。私もこれは覚えていて、魚の背の方に包丁を入れて、骨と内臓を背から抜くのです。次によく塩水で洗って、塩で少し押ししたものを開いてすし飯を詰めます。すし飯を詰めたら形を整えて、きちんと桶に並べて軽く押しをして、だいたい3日目くらいから食べます。それがイナの姿ずしです。現在はサンマやアジ、イワシで姿ずしを作る人もいます。しかし手がかかるし、やはり現代人のニーズに合わないということで、よっぽど特別でないとは作ってくれません。千葉県が行なった文化祭のときには、その都度テーマが違ったものを展示しますので、サンマの姿ずしとアジの姿ずしの2種類を作ってもらったことがあります。みなさん、かなり興味を持ってご覧になっていたようです。

それから江戸前の握りずしですが、房総半島沿岸の漁師はみんな握りです。ご飯の大きさが普通の3倍はあります。普通の握りずしはご飯が40gくらいですが、その3倍だから120gくらい。それに貝が、端から端までご飯に被さるようにのっています。桶の中に全部入れるとラッシュの電車の中のように、これをすし詰めと言うのでしょうか。特に館

山の握りずしは大きく、私が取材に行ったのは館山でも船形というところの“茂八”という寿司屋さんで、ここの握りずしは非常に大きくて壮観だと言われています。また、“県内「すし巡り」”で紹介しているのが、千葉県の代表的なものが食べられるところで、上総興津にある“魚鱗荘”です。ここではカツオの“はらもずし”というものを作っています。知らない人も多いですが、鰹節を作るとき、お腹の部分は脂肪が多いので鰹節にならず、塩漬けで保存します。塩漬けの丁度良い時期が来ると出回るわけで、それを酢水に漬けて塩抜きをします。生酢だと酸っぱくなりますので薄い酢水にして、そこへハラモを入れて塩抜きをして、それから薄くそぎ切りにするのです。人によってはそのまま使うし、もう1回薄い酢水に漬ける人もいます。生酢に漬ける人もいます。これをご飯に混ぜると“はらもずし”になります。この上総興津の魚鱗荘のはらもずしは、薄くそぎ切りにしたものを握りのようにして熊笹の葉で巻き、箱に並べて上から押しをして3日目くらいから食べさせます。一番おいしいのはカビの生える直前だと言い、好きな人は1週間くらい経ったものが良いと言います。これは非常においしいです。ハラモの脂がうまくなれていて、柔らかくて口当たりが良いです。

銚子には大久保寿司という寿司屋が駅の近くにありますが、ここでは握りの中に大きな伊達巻き寿司が1つ入っています。ご飯はほんの少しですが、伊達巻きの厚さが分厚いんですね。ゆうに2cmはあると思います。この伊達巻きの卵の焼き方は絶対教えてもらえません。「焼けるまで見ててください。」と言われるのですが、見ていてもわからないのです。この伊達巻き寿司が真ん中に1つ入っていることで大久保寿司は有名です。予約して行くのですが、その伊達巻き寿司1本が当時1,800円。それを買って来て、切って関係者に振る舞って能書きだけ伝えました。味は、ちょっとカスタードみたいな感じの口当たりで、茶碗蒸しを固くしたような甘い卵焼きです。おいしいですよ。是非銚子へ行ったらお試しください。

房総半島の木更津から南、最近では範囲が広がって印旛あたりでも売ってるようですが、農民が手製の太巻き寿司をパック詰めにして売るようになりました。最近では道の駅のお陰で、母ちゃんが畑で作ったもので稼いだお金は全部自分の通帳に入る。それがものすごく生きる張り合いになっているようです。千葉県のおすし事情というのはこういう形で残っているということです。