

■冠婚葬祭に欠かせない“太巻きずし”の普及

太巻きずしについて本題に入ります。昔、お葬式のとくに握り飯を配っていたのですが、それでは芸がないということで、干したズイキ、サトイモの茎を干したもので保存食ですが、これを戻してお醤油とお砂糖で煮て、それを芯にして巻いたという話があります。高菜の葉で巻いたという話もありますが、実際に巻いてみると巻けないです。高菜の葉ではご飯がしまらないのです。ズルズルと滑るのです。ですから高菜の葉で包んだのだと思いますが、これはメハリずしと言います。干しズイキを煮るのも今の人達は下手です。戻し加減がわからないのですね。松戸は面白いところで、ズイキを売っている家があるんですよ。私は時々買って帰ったことがあります。だから、この辺りは昔からサトイモを栽培している農家がたくさんあったのだとわかりますね。

太巻きずしは、冠婚葬祭には欠かせないものでして、例えばAさんという家で七五三のお祝いがあるとすると、向こう三軒両隣が集まって準備をします。このAさんのお家では自分の家が今年は七五三だということになると、今年採れた一番良いお米、または去年採れた一番良いお米を玄米のまま残してあるので、それを2日前に搗きます。お米は搗いて日が経つほどまぶくなるでしょう。ですから搗きたてを炊くのですが、たくさん作る家で一斗くらいのお米を炊いて巻きます。お米というのは、ご飯にすると寿司飯の場合2倍に膨れますから、一升炊くと大体寿司飯で3kgくらいになります。3kgだと卵巻きが5本とれるのかな。卵巻きは600gを8切れに切ります。海苔巻きだと400gを7つに切る約束事があります。

太巻きずしを初めて見たときは「金太郎飴の化け物みたいな巻きずしだな。」と思いました。初めて見た人は大体仰天します。食べたときは、悪口になるけどまぶかったです。安い海苔を使っているんですよ。中に使う海苔はもっと安い海苔ですから全然おいしくないの。そこへ甘い桜でんぶがたっぷり入っているのです。茹でただけの味のついていないホウレン草があちこちに入っているのです。カンピョウは赤や緑の色がつけてあります。これらの材料で綺麗に感じますか？これではとっても普及できないでしょう？ただし、すだれの使い方や文様の発想はびっくりしました。お百姓さんはこういうことを考えるのかと、素晴らしい発想だったのですね。それで私はのめり込んだ次第でして、はじめに断っておきますが、あまりおいしいという印象はありませんでした。それだけに東京に持って行ったときに、うるさい都会人が納得いくような味はどういうものだろうと、それを目標に一生懸命改造したのです。そして、日本食生活文化財団からも認められて高島屋でデビューしました。昭和60何年かだったと思うのですが、新聞の一面に高島屋の広告が載り、“房総の太巻きずし”と出て、お客さんがいっぱい来ました。試食は私の家で全部作って持参したのですが、全部ラップで包んで、デモンストレーションを見せてから配ったのですが大変でした。警備員まで出てきて大成功でしたが、昔の（改良していない）おすしを持って来ても大成功はしなかったと思います。それを誰が食べてもおいしいという形にするのに、かれこれ50年かかったということです。