

## ■何故、太巻きずしのご飯は甘いのか？

農家の人は太巻きずしを手土産にしました。しかも切らないで1本のまま重箱に入れます。どんなものが巻けているか自分で確認しないわけです。自信がない人にはできないことで、自信がある人の作品が出回っています。これを貰って帰るのですが、少し私が気になるのは、ご飯が甘すぎることです。例えば、1カップのお酢だと、五目ずしですと、甘口にしても砂糖は多くて3分の1カップですよ。ところが、これに一杯半の砂糖を入れます。とても甘いです。でもこれには理由があって、砂糖が多いとご飯がポロポロにならないのです。次の日にこれを食べてもおいしいのです。甘いのは同じですが、ただポロポロにならない。大体お土産に貰った重箱は家に持って帰ると夜の8時9時だそうで、テレビのない時代の子供達は、じいさんやばあさんが帰って来る時間まで起きてられなくて寝てるんですね。ですから、次の日に食べるのが普通です。次の日に切ったものを、冷たいから餅焼きの火鉢の上で焼いて食べました。それでもご飯がポロポロにならないで、わりと柔らかい感じで食べられたのです。今の人は冷凍しておいたものを電子レンジで温め直して食べている人が多いですよ。若い人によく、「お寿司を焼くんですか？」「温めるんですか？」と聞かれるのですが、京都の蒸しずしも蒸しますでしょう。だから考えてみたら同じようなものですよ。先日、関東甲信越の澱粉砂糖学会が千葉県であったときに、太巻きずしについて話された方も“砂糖が多いのは何故か”と、そこに焦点をあてていました。砂糖が多いと澱粉の老化を抑えることができるということで、ポロポロになるのが遅れるわけですね。保存性もある程度あります。ただし、あの甘さはみなさんには理解できないと思います。今でもそういうお家からお嫁に行った人が、たまに里帰りすると、「お祖母ちゃんの味で作ってね。」と言うそうです。お祖母ちゃんの味というのは砂糖がたくさん入っているのです。ですから、その分は別の飯台で作ると言っていました。その家から出た人でないとその味は懐かしくないものなのです。