

■太巻きずしを巻くために欠かせないもの

私が外国人に最初に教えるのはバラです。バラが巻けたらすぐに桃の花ができます。ロータリークラブの留学生は、留学生で日本に来ているくらいだから頭の良い子が多いです。上手に巻きますよ。桃の花は同じ花びらを5回巻きますから、5本目にはもう名人になります。その5本を組むわけね。中心にはスティックチーズを入れます。本当はカンピョウを捻って入れるんですけどね。それからカタツムリ。これは殻の部分をまず巻いて殻をこしらえて、それから組んでいくのですが、胴体をつけるとナメクジを連想するからみんな嫌がります。カンピョウの感触がナメクジっぽいんですよ。ですので、今回は胴体をつけません。子供が巻くカタツムリにします。

ここに“すし粉”を用意しております。合わせ酢を作って、それを炊きたてのご飯に混ぜて少し蒸らして、それらを冷まして使うという行程を面倒臭がる人が意外に多いです。それでこういうすし粉を作りました。今の食品工業の技術はすごいですね。こちらには白いすし飯を作るための白いすし粉とピンクのすし粉があります。原料に変なものを使っていませんから安心してください。これのヒントは私が出しています。千葉県の方は、ピンクのご飯を作るために、すし飯の中にあの甘ったるい桜デンプを入れるんです。それから紅生姜の汁を入れます。私は桜デンプが大嫌いです。本当においしくないです。原料はタラです。タラの筋繊維は長いから、デンプには一番向くのです。自分で作ればあんなに甘くせず、おいしく作れます。塩ダラは切り身で売っているので、それを買って塩抜きし、茹でて皮や血合い、骨をとって、もう1回洗いながらほぐします。それを布巾で絞って細かくし、鍋で煎り付けます。今は食紅を使いませんから、紅麴の色素をほんの少し砂糖に混ぜて入れ桃色に仕上げます。砂糖がたくさん入っている市販のデンプは切り口からポロポロ落ちてしまいとても使いにくいし、おいしくないのです。北海道で教えるときは鮭で作ります。鮭を茹でてほぐし、すり鉢でよく摺って、みりんと酒と塩、砂糖も少し入れて、箸で全部をポロポロと煎ると綺麗なデンプができます。

桃色のすし粉を作るとき、まずは梅酢を使ってみました。それからニンジンやラディッシュなどいろいろ入れたのですが、難しくてできないですね。それで食品会社の研究員達に、何かピンク色のすし粉ができないか相談しました。赤梅酢や赤紫蘇と言ったのがヒントです。そこで彼らは考えました。今は紅麴を使っています。最近の若い人には、普通に炊飯器でご飯を炊いたらすし粉を混ぜるという手法が受け入れられています。そういうわけですし飯はご自分の好きなすし飯でいいです。自分の好きな味で作ってください。

次に海苔についてですが、海苔は長方形になっています。東京辺りは横長に置いて巻きます。みなさんもそうだと思います。しかし、何故か千葉県は縦長で巻きます。これは西の手法が入って来ていると思います。長い方を縁にして、より大きく太く巻きたいという思想です。それから千葉県の方は海苔を焼きません。焼くと縮むと言うのです。関西の方は焼くと色が変わると言います。海苔に対する条件が似てるでしょう？そのまま干し海苔を使いますが磯臭くておいしくないですね。海苔は焼いてこそ風味が出ておいしくなるものです。今日は板焼き海苔を使っています。大体300円くらいの海苔を使い、特に上等な海苔は必要ないです。かといって下等では困ります。300円くらいが厚みや値段、おいしさからいっても丁度良いです。私は千葉県産にこだわるので、大体千葉県産の食材で巻く

ように心掛けています。それでないと郷土料理とは言えません。海苔を縦長に置きますから、パーツを切るときも縦長です。これに合わせて小さい海苔も必要なので、必ず縦長に置いて横に切っていきます。1/2 カットなら半分に、1/4 ならさらに半分に切ります。あと1/5とか1/7カットもあるのですが、それは臨機応変で良いです。とにかく絶対縦には切らないということです。それから偶然なのですが、卵焼き用鍋の寸法がこの海苔にぴったりなのです。ですから、そういう卵焼き器を私達は買ってきて使っています。

次に巻き簀ですが、細巻き用の小というのは京樽さんが使っている細巻き用のすだれと全く同じです。私たちはパーツを作るときに小を使っています。また中巻というのは東京の太巻き用のすだれで、海苔巻き用に使っています。海苔巻きのときに間違っ大を使って四苦八苦している場合がよくありますが、大は卵で巻くときのためのすだれです。これは特別に作らせたすだれです。昔、醤油工場の桶の箍（タガ）を作っていた職人さんがいたのですが、桶がポリタンクに変わってしまったのでその技術をすだれ作りに活かした方で、千葉県が指定する優秀工芸人です。糸の編み方がちょっと違ってしまっていて、しっかりと編んであります。扱いは、一般的にすだれは手前から向こう側に巻いていきます。しかし、千葉県では、すだれの方向を90度変えて、両方から持ち上げて形を整えます。そのときに必ず“蓋飯”というご飯を入れます。これは、文様が中央にきちんと収まるように最後にご飯を少し入れて閉じるのです。最初、私はわかりませんでした。私が住んでいた農家はこの蓋飯がありませんでしたので、チューリップを巻いても下から茎が出てくるのです。ところが上総地方の東金に行きますと中央にきちんと文様が入って、下にもご飯が入っています。「あれはなんでだろう？」と思ってこっそり聞いたのです。そしたら「巻くときよく見てろ。」と言われました。たった60gの、卵1個くらいのご飯ですが、それを補うのです。それでもう1回締め直します。この蓋飯というのは、本では“蓋飯”という言葉が汚いから“被せご飯”とライターに変えられてしまったのですが、被せご飯では通用しませんね。予め理解しておいてください。

それからエンボス手袋を使います。これを使いますと非常にスムーズに仕事ができます。まず、手にご飯がつきません。手にご飯がつくと上手な人でも少し嫌になります。ご飯がつかないような、酢水を手にはしみ込ませるような手の擦り方がありますが、普通の人は酢水を手を入れてすぐ出してしまうのです。だからすぐにご飯がついてしまう。本当は酢水をよく擦り込むです。そうすると私なんかは手につかないですね。「先生の手は不思議な手だ。」って言われますが、この手袋をしていけばもっと楽です。これは栄養改善学会が岡山であったときに、そこで見つけました。会社に頼んでLから3Sまで作ってもらってます。何故3Sが必要かという、小学生の指導には3Sがないと駄目なのです。小学1年2年生は親がついていないとできないのですが、3年以上になると自立心もあるでしょう。手袋が自分の手に合っていればどんどん作れます。千葉市ではカタツムリが一番早くできます。まず遊びながらうずまきを作ることから練習して、そして高学年では山を作り仕上げます。今日作るものは易しいですが、そういう易しいものが組み合わさって複雑なもののできてくるので、これをいい加減にすると、桃の花がきれいにできません。桃を作ったり梅を作ったり椿を作ったり、みんな同じ手法なんですね。中に入れるご飯の色や具が変わったりします。ですから基本的なことをマスターしてお帰り頂ければと思います。

桃の花びらは葉指くらいの太さの細巻きです。それを5本巻くのですが、それを巻くときの技術は、大根おろしをすだれで絞るときと同じです。私は日本料理のお店を持っている先生のところへ通っていたときに、大根おろしをすだれで絞っているところを見たのです。その技術が太巻きに入っていたので、たぶん日本料理の職人さんが絡んでいるのではないかと思い、随分それを検索したのですが、そういう方は一人もいなかったようです。ということは、農婦が自分達で考えたのでしょうか。お爺さんの作品にはこれがないです。やはり女性というのは素晴らしいですね。

日本のおすしの系譜を見ますと、太巻きは昔からあるおすしではないということですね。海苔は享保時代に出回ったと言われています。江戸時代の中頃から末期ですね。海苔を漉くというのは和紙を漉く技術と同じで、再生紙の本場が浅草だと言われています。あとは信州の上田。それがヒントになって海苔を漉くのを考えたようです。昔の海苔はA3くらいの大きさがあつたらしく、昔の東海道の刷りものを見ますと、大森街道で漉いてる海苔が出ているのですが、人間の大きさからいうとやはりA3ほどの大きさです。それをいろいろ切って使ったのでしょうけど、出雲のお土産にある板ワカメが原形でないかと私は思っています。実はこの太巻きを調べるにあたって、まず海苔はいつ頃から一般の人に食べられたのかということ調べました。それから漉き海苔のことを調べました。これを調べておかないと今の海苔巻きが成立しないからです。それからお米は、農民が作っていても白い米は食べられなかったので、いつ頃から冠婚葬祭だけでも白い米を炊いて食べていいようになったのか、それを調べたのです。そうすると、海苔巻きの起源はそんなに古くはないのです。ですから、これからみなさんも一生懸命巻いて追いかけていけば、すぐに上手になります。