

<食と文化>

『千葉のすしロール “米と海苔の技”』

講師：龍崎英子（千葉伝統郷土料理研究会主宰）

トピック

- 物産からみる千葉県 . . . 2
- 豊かな地域、千葉で生まれた“テンモンドウ” . . . 4
- 生活の変化と郷土料理の衰退 . . . 5
- 手間ひまかけた“イワシの胡麻漬け” . . . 6
- 千葉県でみられるおすし . . . 7
- 冠婚葬祭に欠かせない“太巻きずし”の普及 . . . 9
- 太巻きずしの文様がつくられる背景 . . . 10
- 何故、太巻きずしのご飯は甘いのか？ . . . 10
- 太巻きずしを巻くために欠かせないもの . . . 11

私は太巻きずしと50年付き合っているのですが、今日は千葉県の郷土料理の話をした
いと思います。その中で、郷土料理が現在どのような位置づけになっているのか、それを
みなさんにしっかり理解していただきたいと思います。

■物産からみる千葉県

はじめに、江戸時代の千葉の物産の一覧表があります。これがなかなか貴重な資料でし
て、私はもともと東京の人間ですから千葉県はあくまでも余所（よそ）なんです。この県
の人は私のことを余所者と言います。昔の千葉県を見ると、こういう地名だったというこ
とがわかります。今とだいぶ地名が違いますので、そこでどういうものが採れていたのか
を知るには良いと思います。

私は、現在奈良時代の食のことを少し調べています。良い先生がいらっしゃって、特に
長屋王の遺跡から出たいろいろな木簡に食材が書いてあります。長屋王という方は天皇の
身内で皇族ですから、庶民とちょっと違うんですね。天皇家と同じような生活をしてら
した方で、その屋敷の跡から出た木簡を見ると、安房（アワ）の国から鮑（あわび）が可
なり運び込まれています。もちろん干し鮑だと思います。薄く剥いで干したものと、細く紐
のように剥いて乾かして、それを束ねて納めるものと、いろいろな納め方があるようで、
その辺りは木簡だけではわからないのですが、とにかく安房の国からかなり運び込まれて
います。それと麻も運び込まれているんですね。房総の“総”という字は“麻”を意味し
ていると言われていています。特に上総地方は麻がたくさん採れました。ですから房（フサ）
の国、麻の国というふうにおっしゃる方もたくさんいらっしゃるのですが、私も初めてそ
ういうことだとわかりました。千葉県の南の方が安房ですね。それから安房郡の上が夷隅
郡と言います。それから東京湾側が君津郡、君津郡の上が市原郡、それから夷隅郡の上が
長生郡、山武郡、これが大体上総を意味しています。この上総の国は都と関わりが非常に
強かった。これは、陸続きで行ったり来たりするよりも、海から船で物を送るという航路
を考えた場合、上総が一番近いということなのです。飛鳥時代の仏像が残っているところ
があるので、学者によっては“上総の飛鳥”と言って、それを主に研究している方もいま
す。そうなる千葉県もちょっと面白いです。しかし現況を考えると、千葉県というのは
江戸川、それから利根川、東京湾、太平洋と水に囲まれた特殊な形をした県で、全国の都
道府県の独立した土地の形を並べたときに、千葉県が一番探しやすいですね。ちょうど日
本列島の盲腸の部分だとよく言いますが、確かに盲腸のような格好をしています。ある言
語学者が、房総半島は言語学的にも、純粋な方言が残っているところだと言います。街道
が奥州に行ったり京都の方へ行ったり北陸の方へ行ったりしているところは言葉が混じっ
てしまいましたが、千葉県の場合は言葉が残って方言の宝庫だと言います。そういうもの
の考え方があるのかと、当時びっくりしました。

資料をご覧になって、みなさんが何処に住んでらっしゃるかわかりませんが、もしお住
まいに近いところの昔の地名が出ていたら覚えておくと話のタネになるかと思ひます。千
葉市近辺も、少し歩くと鷺沼村や馬加村など、そういう村があります。私が女学校に行っ
ていた頃、幕張に馬加というところがありました。変な名前だと思っていたのですが、後
で聞くと、源頼朝と関係があったそうです。幕張という地名も、頼朝があそこで幕を張っ

て休憩所にしていたから幕張という地名が残っていると言った人がいます。また、幕張には青木昆陽という人を祀っている神社があり、サツマイモの神様になっています。実際には青木昆陽は薩摩の国からサツマイモを持って来た、そういうルートを作った人で、栽培については全然関わってないらしいですね。これは最近歴史学者によってわかったのですが、栽培についてはある浮浪者が（農民はあまり動き回らないので武士だろうと思うのですが）薩摩の国からたまたまこちらが暖かいから来て、サツマイモを作っている農家の様子を見て大笑いしたそうです。「あの方法ではいつまで経ってもおイモは出来ない。」って。そして本当の作り方を教えたと言われています。ですから、その浮浪者がいなかったら日本一のサツマイモ県にはならなかったということです。今は茨城県の方が多いので日本一ではないのですが、あちこちでおイモを飢饉に備えて作るようになったのです。これらを含めて、県内のいろいろな産物がどういうところで採れていたかということを知ると面白いのではないかと思います。

その他の産物をみるとやはり鮑が非常に多いです。それから干鰯（ホシカ）も多いですね。昔、千葉県の干鰯は河内の国（大阪）に運ばれました。綿の肥料としてどんどん送り込まれました。干鰯を使うといい綿の実がたくさん採れるのです。“河内木綿”って言うでしょう。あちらは木綿の産地なので、いかに肥料として干鰯が重要だったかわかると思います。それから鯨。これも昔から食べています。ツチ鯨を食べています。現在でも解禁日は地元の人に鯨を安く分けてくれると言うのでバケツを持って買いに行きます。それでこれを干物にするのです。鯨の干物をご存知ですか？似たものがあるのですよ。ひとつは伊勢の鮫を使った干物。干物と言っても大きくないですよ。小さく薄く切って、はんぺんほどの大きさに縮まったものです。それから、伊豆の松崎というところには海豚（イルカ）の干物があります。千葉県の鯨、伊豆の海豚、紀伊半島の鮫と三大珍味だと私は思います。伊勢神宮の禰宜さんだった方、今は神宮を引退して民俗学の仕事をしなして学者になっていますが、この方の話を聞いたときに、お酒を飲むとき、その鮫のタレほど合うものはないとおっしゃっていたので、伊勢へ行ったときに鮫のタレを探しました。鮫のタレというのはベージュ色をしています。鯨のタレは本当に真っ黒です。海豚も真っ黒ですね。血液の多い肉だからどうしてもああいう色に上がるんです。どのように食べるのかというと、さっと炙ってスルメのように割いて食べるんです。酒の肴には一番良い。確かに噛みしめるとおいしいです。鯨は独特の臭いがしますが、馴れれば異臭も良い匂いのように感ずるでしょう。臭い臭いと言いながら食べているのはクサヤです。あれと同じです。

それからあとは八幡の梨、それから甘薯(カンショ=サツマイモ)、蒟蒻、牛蒡、西瓜、瓜、こういうものがたくさん採れますので、その副産物として澱粉、醤油、味醂、酒、海苔、海苔は副産物ではありませんが、酒、塩と、ないものはないですね。房州石というのは磨き砂だったんですよ。今は少し石鱈の粉を入れてクレンザーと言います。

内湾はアサリ、バカ貝、シオフキ、マテ貝、ハマグリこういったものがたくさん採れました。ですから、そういうものを内湾の漁師町では干してどんどん市場に出していました。外海に出ますと、日蓮さんが生まれた土地で誕生寺という寺がありまして、そこには鯛ノ浦という地名の浦があります。ここの鯛は絶対捕ってはいけません。海で飼っているようなものですね。ですから、船で観光しているときに船端を叩くと、どこからか鯛がポンポ

ンと顔を出すんですよ。それが外に出て湾から出れば捕っていいので、この辺りは鯛の生産地となっています。それから沖を鰹がどんどん下って来ますので、下り鰹を捕って食べていました。この下り鰹を使って、志摩の手こねずしと同じような鰹の手こねずしがあります。名前は“赤混ぜご飯”と言います。鰹の身を薄くそぎ切りにし、お醤油につけてご飯と混ぜるのです。本当に手こねずしと同じなのですが、向こうは手こねずし、こちらは赤混ぜご飯と言います。赤い鰹の身を醤油に漬けているので、醤油の色がご飯につくと赤色に見えたんでしょうね。そういう共通したものを持っています。あとは沿岸で捕れる魚をほとんど干物にして方々に出しているという状況です。

古文書の中で江戸のブランド品を挙げています。その中に千葉県に関わるものが出てくるのですが、そこには中山蒟蒻と書いてあります。中山村というと今の市川市です。それから松戸の茄子、小さい与一漬けの茄子だろうと思います。そのほか小金の栗など、みんな千葉県から持ち込まれています。昔、中山の法華経寺に遠足で行きますと、丸い蒟蒻がたくさん売られていたんですよ。それが不思議でした。江戸の蒟蒻は四角ですが、千葉県から江戸に行く蒟蒻はみんな丸形だったのです。角を作るのは手間がかかりますが、丸めるのは簡単だということでしょうか。飯山満（ハザマ）というところを知っていますか？そこは起伏の激しい地形です。斜めのところは水捌けが良く日陰が多いので、蒟蒻の栽培に適していたのでしょう。テンナンショウ科の植物というのは他にもいろいろあります。まむし草もそうです。浦島草もそうです。みんなそういう日陰に自生していたのですが、蒟蒻だけが栽培の対象になったのです。昔の飯山満村に行きますと大宮神社という神社があります。そこには富士塚もあるし神楽殿もあるし、蒟蒻の碑もあります。千葉県でこういう料理に関する碑があるのは、大宮神社とそれから安房の高家（タカベ）神社、その境内に古い碑があります。高家神社というのは包丁の神様＝料理の神様です。これは有名な日本で唯一の神様で、たまたま京都の出版社が料理の本を出版するためにそこへお参りしたときに、私もそこでその方達に会ったのですが、やはり京都の人というのは神様を非常に大事になさるから、意義あるもとして認めてくれていました。あちらの方に行くついでがあったら、一度是非高家神社にお参りしてみてください。それ以外なにもないですよ。大したことはないけれど包丁の神様ということで、奥の方に調理師達が包丁を納めた蔵があります。そこには大きな錠前がかかっていて開けられないようにしてあります。そのくらい全国から調理師達が参詣に来る、そういう神社です。

■豊かな地域、千葉で生まれた“テンモンドウ”

全国的に考えると、千葉県は一番豊かな国です。気温も住みやすく、何でも豊富だったのです。お米は穫れるし、野菜は豊富に栽培されるし、それから森林もそこそこあります。今は里山とか言いますが、そこから採れる木材で、昔は千葉県の人口全員 15 坪くらいの家だったら賄えたんですよ。目の前の海からは魚や貝が捕れます。麻も採れますから、こんなにも衣・食・住を整えられる地域はないのではないですか。ですから県民性は非常に穏やかですね。あまり闘争心はありません。穏やかでお人好しがいっぱいいます。私もお人好しのおばあさんのおかげで今日があるようなものです。自分が住んでいる一里四方の産物を使って衣食住がほとんどなされていたということ、これは非常に有り難いことです。

とんでもないところまで行かないと手に入らないものはあまりなかったです。魚は山の中ではどうしていたかという、天秤棒で担いでいく人もいました。それこそ担ぎ屋という人がいまして、魚は丸干しや何かがどんどん奥に入っていました。山と言っても大した山ではないので歩いて日帰りができますから、買いに下りたという話も聞いています。塩がありましたから塩乾物があるということで、そういう保存食品もそれなりにありました。冷蔵庫がない生活でも豊かだったということが伺えます。その中で発達した料理、お米の方は太巻きが一番かと思いますね。他にテンモンドウというお菓子があります。これは野菜がたくさん採れますから、それを保存しておやつにしたのです。どういうものかという、例えば牛蒡や蓮根のように、繊維の多いものを薄く切って1回茹でます。そして、アクがあるものは茹でこぼして、砂糖を入れてゆっくり煮詰めていきます。最後に砂糖の花を咲かせるんですね。これをたくさん作りまして大きな缶に入れておいて、農繁期には田んぼへ持って行っておやつにしてエネルギー源にしているのです。防腐剤を使わなくても10ヶ月もちます。農民の知恵としては非常に優れたものです。農作業のときはほとんど地下足袋か裸足ですから、いちいちお昼を食べに自分の家に帰って座敷に上がるということはしません。上がり框に腰掛けてご飯を食べたり、場合によっては畑や田んぼで食べるのです。一休みするためにやかんに水を入れてきますが、それとテンモンドウを食べてエネルギー補給をしてきたのです。自然にそういうことを会得しておやつにしていたというのは素晴らしい知恵だと学者は言ってくれるのですが、それが何故“テンモンドウ”なのかということが、私にとっては不思議でした。砂糖を野菜に絡ませたり、漬け込んだり、まぶしたりというような菓子は茶席でよく使います。ですから、みなさんも知っています。八尾市にある有名な野菜菓子ですね。それから東京にもあります。しかし、“テンモンドウ”という名前ですべてを呼ぶところはひとつもありません。ですので、今度はテンモンドウを調べました。そうしたらテンモンドウというのはクサスギカズラという薬用植物でした。花を生けるとときに添えるアスパラによく似ている植物です。私も栽培しましたが、家の中でプランターに入れていたら2mくらい伸びてきます。伸びたツルには細かい突起が出ています。うっかりすると、ナイロンのストッキングを駄目にする植物で、どこにでも絡まっています。聞くとところによると、外房の崖下の風が来ない、日だまりに自生しているというのですが、今はないそうです。テンモンドウというのは奈良時代にはあったようで、おそらく中国から朝鮮半島経由で来たのではないかと思います。これは漢方薬、特に口の中の傷に良いと書いてあるので口内炎のときなどに使用したのだと思います。これを飲みやすくするために砂糖に漬けたのだらうという説もあります。しかし、何故名前だけが千葉県に残っているのでしょうか。まだこの話は解決していません。人参のテンモンドウ、生姜のテンモンドウ、蓮根のテンモンドウという言葉で地域に残っている野菜のお菓子です。

■生活の変化と郷土料理の衰退

千葉県の調査の依頼が来たとき、私は東京から船橋に越してきた人間なので船橋を選びました。船橋の漁師町の生活を調べることにしたのです。私は漁師町を走りまわっているいろいろなことを調べました。そのお陰で今、非常に重宝しているのですが、それを調べてい

るときに見つけたのが船橋の“おさかなづくしの手鞠歌”。今“食育”が騒がれていますが、それにピッタリの歌です。これは実は高岡良樹さんが作曲してくれました。それを船橋の婦人団体が合唱してCDにしたのですが、穏やかな曲で、歌詞の中には魚の名前が隠れています。少し説明します。

“とんとん隣りのさかなやさん おさかなづくしのお正月 あけて元旦おめでたい”。ここから始まります。鯛から始まるのは誠に良いことですね。“真っ黒まぐろの紋付きで”、ここに黒鮪が入っています。それから“仙台ひらめのお袴で”となりますが、仙台ひらめが何だかわからないです。これは仙台平とひらめを掛けています。仙台平の袴というのは男性の正装のときの袴です。私は父が持っていたのですぐに見つけられました。今は“仙台平の袴”と言っても、若い人はわからないと思います。一番いい袴だから覚えてください。それから“いかにも立派な旦那ぶり”。ここはわかりやすいです。“いかにも”はイカとカニが二重になっています。イカとカニとブリですよ。“なかでもいなせなかながしら”、イナが出てきましたね。“カナガシラ”にシイラが入っています。“朝から年始にくるまえび”、ここは単純です。“ほうぼうさんまのご馳走で”これはホウボウとサンマですね。ホウボウというのは赤い魚です。“お顔は赤い”というのはアカエイのことです。赤いにアカエイが繋がるというのは、魚を知っている人でないとわからないと思います。それから“あゆめばあちこち千鳥あし”。ここはよく入れたと思うのですが、アユがあって、“めば”はメバルです。そしてコチがいるのです。すべて天ぷらの食材です。“千鳥あし”で訛るとアジ。それから“いずれゆっくりあがります”はマスだけ。“今日はこれにてさよりなら”はサヨリがいます。“まずまず一かんかし申した”というのはシタビラメのことです。よく探したでしょう。これは漁師が作った歌ではなく、九日市在住の川幡さんという方が作詞をされたのです。船橋町九日市というと住宅地です。ここには、画家や詩人、文化人などが多く住んでいました。たぶん川幡さんは文系の方です。それから魚をよく知っている方です。私はこの歌を盛んに宣伝しているのですが、船橋の人はあまり感動しません。

そういう本に関わったお陰で、船橋近辺の郷土料理らしいものが大体わかりました。現在それがどうなっているかということ、ほとんど廃れております。残さなければならぬものはたくさんあると思うのですが、どの地域も、古いものは今の若い人の嗜好に合わないのです。保存食傾向のものが多いですね。要するに、忙しい漁民とか農民は3食手をかけて食事の支度は出来ないから、朝作ったお味噌汁の残りでお昼を簡単に食べるわけです。お新香や佃煮を食べ、全然料理しません。商家も同じでした。ですから今の人のニーズにはなかなか合わないと思います。その中で唯一人気があるのが、太巻きずしですね。

■手間ひまかけた“イワシの胡麻漬け”

“農山漁村の郷土料理百選”が平成20年に農林水産省から発表されました。千葉県は“太巻きずし”と“イワシの胡麻漬け”が選ばれています。私は今、水産課のブランド水産品の推薦委員ですが、そのブランド品に選ばれているのがイワシの胡麻漬けで、九十九里町片貝という地域の特産品です。背黒イワシというのは別名片ロイワシと言い、体が小さい割には口が裂けていて大食いです。その頭と内臓と骨を除いて、まず血出しと言いますが、湧き水でどンドン血を流します。丁寧な人は一晩湧き水で流して徹底的に血を抜きます。

それから塩で漬けて水気を抜くのです。その水気を抜く方法はいろいろありますが、完璧なまでに水を抜きます。干物ほどではないですが、魚体が持っている脂の混じった水分は抜けています。桶の中に、塩と黒い煎りゴマと刻んだユズ、唐辛子を刻んだもの、これを層にして漬け込みます。そして馴染ませるために軽く圧します。これは胡麻漬けで、食べる時に酢をかける人や酢味噌で食べる人もいます。私は何もつけずに食べるのが一番良いと思います。作り手の上手下手によって味が全然違います。現在 65 歳くらいになった人達は名人クラスが多く、毎年末（12月）に「今年の味はどうか？」と送って来るとです。家の中はストーブを焚いていますから冷蔵庫の中に保管しないといけないので、あちこちに配ります。そうすると、いつもあてにしている仲間がいます。そのくらい評判が良くおいしい。東京へのお土産は落花生よりもこの方がいいと、親戚はみんな申します。もう落花生は飽きているから、イワシの胡麻漬けを作っているところに直接頼んで送ってもらうほど東京人は喜びます。百選が出たので見たら、太巻きずしと胡麻漬けがあったので思わず万歳でした。私が狙っていた通りに、やはり農林水産省も同じ事を考えていたのだと思いました。

■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。現在はありませんが、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そうで、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。魚を使ったず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まして、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ずし飯を詰めます。ず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、これをず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「ずし巡り」”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りまして印旛あたりでも売ってるそうです

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。

■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、お葬式のとき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ずくなるでしょう。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、悪口になるけどまずかったです。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、新聞の下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。

■太巻きずしの文様がつくられる背景

昔はすしつけの名人というのが村にいまして、男の仕事でした。男性のみが巻いていて、女性はお使い役でした。「おい、カンピョウ持って来い。」とか、「海苔持って来い。」とか威張っているんですよ。女性は「はいはい。」と言って、一生懸命巻いているところへ運ぶのです。巻けるとそれがポイっと出されるので、それを隣の部屋へ持って行き、切ってお皿に盛り付けるのが女の人の役目でした。そういう性格のものだったのですが、戦争を境にして名人達がみんな亡くなってしまい、世襲でしたが戦争で子供達を亡くした人が多く、結局、男の手には残らなかったのです。全部女性が見て覚えたのを復活させました。それが昭和25年頃です。大多喜地方の農家の女性が復活させようと言って、自分の記憶を辿って作り上げたのが現在の太巻きずしです。ですから決してカビが生える程の古い技術でもないわけです。男の人が巻いていた文様というのは全部残っているのですが、大したものではないです。やさしいものだけ女の人は盗み見して覚えたんですね。それが戦後、県内にいっせいに広がりました。地域によって巻くものが全く違っていました。女性が中心になって新しい文様が生まれているのです。これは非常に大事なことだと思います。例えば、海苔巻きには“ダイヤモンド”という巻き方があります。素晴らしい発想だと思うのですが、これは“金色夜叉”という小説を読んで、「お宮じゃないけれど、おいらだってダイヤモンドが欲しい。」と、夫にダイヤモンドをねだったら、「何で百姓にダイヤモンドがいるんだ。そんなものいらない。」と言われて、悔しいから巻いたと言いました。みんなそういうストーリーがあります。それは教養のある人でないとできない発想ですね。例えばJALのマーク、あの鶴丸を巻いた人は、東金高女を出て教員をしていた方です。ですから横文字も多少読める人なのですが、畑の上を飛んでいる飛行機を見て、あれをどうしても巻いてみたいとずっと考えていて、夜中にハッと思い、飛び起きて台所へ行ってお櫃の中に残っていた冷や飯を使って巻いたと申してました。要するに、教養のある人でないと、こういうことはできないのです。いろいろな文様が生まれましたが、それらの作者は私の著書の『後世に伝えたい創作・考案記録』に書いてあります。

■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ね。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。

■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。これは殻の部分のみを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。それから千葉県の人は海苔を焼きません。焼くと縮むと言うのです。関西の人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。海苔巻きの際に間違えて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。扱い方は、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莖が出てくるのです。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、普通の人は酢水に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んです。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ができるので、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。

桃の花びらは薬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ね。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。