

千葉の郷土料理を訪ねて

1期生の塚田節子さんは、千葉県君津市のご出身で、子どもの頃から「太巻き祭り寿司」に親しんでいらっしゃいました。千葉の巻き寿司は、郷土料理としてどのように発展してきたのでしょうか。塚田さんのご母堂、岡田美代さん（1922年10月12日生・96歳）にお話を伺うため、千賀子先生が晩秋の房総半島を訪ねました。

実り豊かな里山で

今から80年前、私は、茨城県にある国民高等女学校に通っていました。同級生は86名、全国から勉強に来ていて千葉県の生徒は2人だけでした。学校では、詩吟やお灸など、様々な課目を勉強することができて、とても楽しかった思い出があります。

戦争から帰ってきた主人とお見合いで一緒になったのは、卒業からしばらくしてのこと。2人で農家をして、それはもう朝も晩も一生懸命に働きました。お陰様で今ではひ孫が13人、お年頭ともなれば実家に30名程の家族が集まります。

巻き寿司の記憶を辿ると、子どもの頃までさかのぼります。母と兄夫婦が、番子（ばんこ）さんに巻き寿司の作り方を教えてもらっていたのをよく覚えています。番子さんは、お祝いごとなどのとき

に料理番をつとめる人のことで、出張料理を生業のひとつにしています。私の家に来てくれた番子さんは、小糸地区で農家をしていた男性でした。

少し大きくなると、私も母や義姉からつくり方を教わりました。余所の家にお祝いごとがあると、朝早くその家に出向き巻き寿司を巻いてあげたものです。結婚式ともなれば、近所の腕自慢がリハーサルをして本番に臨みます。私は「亀」が得意で、よくつくりました。すし飯で山と谷をつくって干瓢のせて、外側は卵か海苔で巻きます。当時のことを思い出すと、今でも胸が躍ります。

それから、仏事でも巻き寿司を頼まれることがありました。昔は自宅で通夜振る舞いなどがありましたから。そういうときは華やかな色合いの食材は避けて、地味な色の食材に代えてお出ししたりしていました。

味付けを工夫するとみんなが美味しいと喜んでくれるので、自分なりに研究しました。農家で鶏も飼っていたので、巻き寿司に使う食材は、すべて自分の家でつくっているものばかり。海苔は、浜辺の家に嫁いだ妹がよく届けてくれました。あちらはお魚や海苔、こちらはお米や卵と、よく物々交換をしたものです。房総地方の「海の幸」と「山の幸」が、私たちの巻き寿司を育んでくれました。



家族が紡ぐ物語

子どもたちの運動会にも、いつも巻き寿司をつくっていました。「チューリップ」や「かたつむり」の巻き寿司が人気でした。長女や次女の頃は、周りの家庭も巻き寿司をつくっていたようです。しかし、歳の離れた末娘の頃になると、手軽にできる「おにぎり」が主流でした。きっとあの頃から、家庭の食卓が少しずつ変化してきたのでしょう。

それでも、娘たちが嫁ぐときには「巻き寿司のチューリップくらいは覚えておいて欲しい」と思って、

つくり方を教えました。なぜなら、私自身が母や義姉に巻き寿司のつくり方を教わっておいて、本当によかったと感謝していたからです。今では、娘たちにもそれぞれ孫がいますが、みんな巻き寿司と縁のある人生を送っています。長女は、絵巻寿司検定協会で講師をさせてもらっています。



次女・幸子さんのお知り合いの巻き寿司愛好家が、特別に巻いてくださった一折。伝統の「梅の木」「四海巻き」「楓」に混じって、君津市のキャラクター「きみびよん」の巻き寿司が愛らしい。

次女は、嫁ぎ先の婦人会でよい先生と仲間に巡り会えたようです。3女は、お総菜屋さんで働いていたとき、朝3時から100人分くらいの巻き寿司をつくることもあったのだとか。4女は、孫たちにせがまれてつくってあげていると、嬉しそうに話してくれました。どうやら4人とも、嫁いでの方が巻き寿司により興味が出てきたようです。

以前、娘にすし飯のつくり方を教えていたとき「お母さんはやっぱりすごい先生ね。とても勉強になるわ」としきりに感心しているのです。ですから私は、「いえいえ、今では私よりもあなたたちの方が立派な先生ですよ」と伝えました。巻き寿司をつくっていると、子ども時代の記憶が、ふと頭をよぎることがあります。家族と自分が今でもつながっていると実感できる

こと。これも、巻き寿司づくりの喜びの一つなのだと思います。

◆取材を終えて

今回、塚田さんのお母様にお話をお伺いして、千葉の巻き寿司のルーツを探ることができました。房総の食文化を紡ぐ2つの鍵は、「実り豊かな里山」と「家族の愛情」でした。絵巻寿司インストラクターの皆さんも機会がありましたら、ぜひ千葉県に足を運んでみてください。

太巻き祭り寿司を 購入できる施設

■道の駅「保田小学校」
〒299-1902 千葉県安房郡
鋸南町保田 724

■道の駅「富楽里とみやま」
〒299-2214 千葉県南房総
市二部 1900



ご実家からほど近い特別養護老人ホームに入居されている岡田美代さんを囲んで。千賀子先生も姉妹の仲間入り？

6人兄妹が生まれ育った実家を見下ろす丘の上にて。兄妹は毎日、でこぼこ道を40分かけて小学校に通学した。千葉の巻き寿司は、このような里山で地域に根付き、郷土料理として発展したのだろう。