

くっきんぐるうむ

房総の太巻き寿司

龍 崎 英 子

千葉県房総半島といえば、日本列島の盲腸部という人もあるが、どうして、この半島には昔からことある毎に欠かせぬ食物として「太巻き寿司」が作られてきた。

山武(サンブ)、匝瑳(ソウサ)、長生(チョウセイ)、夷隅(イスミ)、安房(アワ)の各郡下と、千葉(チバ)、東金(トウガネ)、茂原(モバラ)、市原(イチハラ)、君津(キミツ)の各市では、冠婚葬祭を含む日常の家庭行事のごちそうとして、海苔又は厚い卵焼きで巻いた「太巻き寿司」を作り、客人・家人が揃って食べる一方、おみやげとし重箱に、切らずに2〜3本ずつ入れ客人に持たせる習慣がある。

この太巻きのすしは、巻き口の直径が小さめのものでも5センチ、卵焼きで巻いたものは7〜8センチはあり、土地により海苔を2枚貼り合わせて巻く場合もあるので、はじめて接した人はたいいてい驚くのである。したがって重量も1本が約450グラムから、大きいものになると600グラム、又それ以上のもあり、重箱に詰めて持ち歩くにも重く手ごたえのあるおみやげである。

昭和53年11月に千葉県の農業改良課(当時課長、小倉章氏)が企画編集した「房総のふるさと料理」によれば、「昔、葬式の時、むすびを振舞ったが、170〜180年前に、むすびだけでは物足りないという事で、ずいきを甘辛く煮て芯にしたのが巻き寿司の始まりといわれる。いつの頃からか干瓢(かんぴょう)も使われ、70年程前にかんぴょうを赤く染めるようになり、祝儀、お祭にも使われるようになった。緑に染めるようになったのは近年のようである。地域により多彩な図柄をいれて巻く。」(原文のまま)と記されている。

私が、東金の名人の1人である古内ちよさんに伺った話を指折り、数えてもかれこれ100年程前から巻き方に工夫をしていたようである。

しかし、その頃は殆どが海苔巻きで、卵焼きは鍋の普

及とともに使われたので、大正の末期か昭和の初期あたりと考えてよい。旧家の台所には黒々とした古い木の柄をはめ込んだ銅の鍋を見ることがあるが、その大きさも24センチ四方のしっかりとしたもので、必ず木製の蓋がついている。この木蓋こそ厚みのある卵焼きを焼くために欠くことのできぬものなのである。

本来「すし」とは、保存食として発達してきたもので、本県でも山武郡九十九里町片貝の古川家に伝わる「いわしのなれずし」や、上総一の宮の友栄(トモエ)旅館の主の作る「いな姿ずし」、東金市油井(ユイ)の橋本家の「いわし・あじの姿ずし」等があるが、これらは魚を主にしたすしであるのに、太巻き寿司の方は一部を除いて、使われている食品が野菜・乾物・漬物などの植物性の食品で、いずれも農村部で手近に得られるものがさまざまな工夫によって数種類の文様を生みだしているところが興味深い。

太巻きずしに用いる材料(食品)

主材料は米で、米は良質のものをそれ用として確保しておき、「すしをつける(作るの意)」という日のために大切にしまっておき、いよいよ時期到来の前日又は前々日に搗くのである。搗いたばかりの米の味は格別とされる。炊く2時間くらい前に洗い、水加減は同割又はやや多めとする。つまり米10カップに対し水10〜11カップで米の新旧により加減をすればよい。合わせ酢は各家で調合を工夫するが、やや甘味の強いのが好まれている。その理由について或る老婦人は「時間がたってから食べることが多いので、かたくなるのを、おさえるために砂糖を多めに入れる。又ごはんのツヤが良くなる」と云う。

のり

のりは上質のものをを使うが、中巻きと称して図柄を形どるのに巻き込んで使うのりがある。この場合ののりは中程度のもので十分。いずれも中表に2枚ずつ持ち両面

表1 米1升(1.4kg)に対する合わせ酢の割合

	酢(C)	さとう(C)	塩(大匙)
R 1	1.4	1/2	1.3
R 2	1.5	1	1.5
A	1	1.5	2
B	1	2.5	2
C	1	2	1/2
D	1.3	2	2
E	1.3	2.5	2強
F	1.5	2	1
G	1.5	1.3	2
H	1.1	2.5	2
I	1	1	2弱
J	1	2	2

注) 老人から聞きだしたもので、個人によりはかり方が異なるので目安として考えた方がよい。

R 1は筆者の一般用割合

R 2は筆者の太巻き用割合

米の水量は容量で同割～1割増し

を遠火でさぁーッと焼き香りをいかして使う。

多量を巻く場合には、予め必要な数を焼いて缶に入れておくと便利で、又切って使うときも寸法を揃えておくが無駄にせずにすむ。

かんぴょう

かんぴょうは数回茹でこぼしてから、改めて8分通り茹でてざるにあけ、布巾にて包みぎゅうっと絞り水分を抜き、別鍋に煮たてた煮汁の中に入れて箸で上下動かしているうちにどんどん煮汁を吸収してふっくらとした煮かんぴょうができる。こうするとりの巻きの芯に使ってもかんぴょうから煮汁がしみ出してご飯を汚すことがなく、切り口が美しくできあがる。かんぴょうは煮たものの他に染め煮のものが使われた時代がある。つまり食用色素の赤色と緑色を使ったもので、予め水煮をし砂糖と塩で煮上げるとき色素を加えて彩色して用いるのであるが、最近はこの着色かんぴょうは嫌われ、天然の色素の利用が工夫されている。山武太巻寿司研究グループ(山武支庁産業課、岩井氏。山武農業改良普及所松尾支所、美濃輪氏)のメンバーの方々は、自家製の赤梅酢と赤じその葉を使って、砂糖と塩で煮たかんぴょうを着色したり、ツルムラサキ(別名ムラサキツルナ)の実を浸した汁でムラサキに染め、あざみの花を表現するなど工夫している。クチナシの実で黄色に煮染めたものもある。

桜でんぶ(赤でんぶ、おぼろ)

佃煮屋・スーパー・食料品店等であって入手しやすいもので、色合のうすめのものを花や蕾を表現するために使うが、すしめしを色づける場合に、ほど良く合わせ酢をきかせたすしめしに、桜でんぶを混ぜて淡い桃色のすし

めしを作り、桃の花びら、椿の花びら、或いは白い蝶と桃色のすしめしなどと自由に色合いを組み替えて華やかさを演出する。勿論、手作りのおぼろでもよい。

にんじん

色の濃いにんじんは、その色合いを上手に活かして利用することができる。この場合は醤油は使用せず、さとうと塩で濃いめに味つけをしておく。けし(ポピー)の花、あげ羽蝶の紋、正ちゃんの口、うづ巻き、かたつむり等に使われる。

ほうれんそう

古くは使われなかったもので、かんぴょうを緑色に着色することに替ってできたのがほうれんその美しい緑色である。茹ですぎぬように扱い、手早く水にとって冷まし、巻きすを用いてかたく絞り、チューリップの葉、椿の葉、松のみどり、等葉の部分表現するのに欠かせぬものである。

鶏 卵

太巻きのみごとさは、それを巻いている卵焼きの良し悪しできまる。1枚の卵焼きには卵4ヶにさとうを大さじ2～3杯と塩小さじ1/6杯ほど加え、卵黄と卵白が十分まざるようにいねいにかきまぜてから、予め熱しておいた卵焼鍋に油布巾で油を拭き込んでおき流し込み、蓋又はアルミ箔などでおおい中火の遠火(魚焼きの網を使う)で焼く。表面の卵液が流動性を失った頃、菜箸2本を用いてひっくり返し裏側もしっかり焼く。勿論焼きすぎると卵焼きの味を落すが、反対に焼きがたりないと巻きにくく、見た目にも悪い。

卵焼きには以前からある21cm角銅鍋、又は某メーカーで売出している21cm巾23cm長さの長方形の鋳物製鍋(蓋つき)が使い易く、地元の人達に愛用されている。偶然のことだが、これで焼いた卵焼きは、のりの寸法とびたり一致するので、巻いていても無駄や無理がなく従来のものに比べて、わずか2cmでも長い方が数倍巻き易く、人々に好まれる所以であろう。

卵は又、固茹にした卵黄を布巾でもみほぐしてすしめしに混ぜたり、薄焼きにしたものをくるくる巻いてバラの花に、せん切りや帯状のものを花の芯にと応用される。

山ごぼうの味噌漬

市販されている長いままの山ごぼうの味噌漬の味噌を洗い落とし、水けを拭いて使う。椿の花の芯として従来のかんぴょうよりも使い易く、味の調和の面からも好まれるが、千葉県本来の使い方には無いもので、筆者の創意による。他に正ちゃんの目の部分、刻んだものを松の幹に使ってもよい。

房総の太巻き寿司

さやいんげん、きゅうり、シマ瓜印ろう漬

季節により、ほうれんそうが使えない時があるので、替わりのものとしてサヤインゲンを塩茹でにして用いたところ、切口が椿の葉に似ていて好評であった。細いものはそのまま、かたつむりの目の部分や、蝶の触角に適する。

きゅうりも好まれるもので、板ずりしたものをタテ割りにして、チューリップの葉を表現したり、松の葉に見立てると童画に見られる「街道の松」のような面白いものが作れる。

シマ瓜の印籠漬は当地成田の名物だが、県内では入手し易いので使う人も多い。タテに細長く切り亀の頭や手足を表現する。

以上の他に、味噌漬大根、タカ菜塩漬、紅生姜、甘辛く煮た椎茸など身近なものを工夫して使う傾向がみられる。短時間のうちに食べてしまうのならウインナーソーセージや棒チーズ、刻みハム、などもよい。

巻き方の種類（文様）

切り口の文様により、それぞれ名称がつけられているが、同一の巻き方でも地方により、その呼び名が異なることもある。例えば「お花」といわれている基本型を「チューリップ」と呼ぶところが多いが、実際に「チューリップ」という巻き方は、君津周辺出身者により某新聞紙上にも掲載されたことがあるので、はっきり分類した方がよい。

調査によれば約40種余を数えることができる。

表2 太巻き寿司・巻き寿司の種類

○花(ところによりチューリップ)	朝顔	○かたつむり
さざえ	○チューリップ	盆栽の梅
○正ちゃん	○梅の花	ニツの花
○桃の花	○松	菊の花
三がい松	もみじ	○文銭巻
笹	変り文銭	あざみ
ダイヤモンド	たんぽぽ	○夫婦(メオト)
ベティさん	ばらの花	○子持ち
○けしの花	○うづ巻き	あげ羽蝶
三宝(サンボウ)	お伽話の松	胡瓜巻
亀(又は亀甲)	藤の花	いちじく
		筍
		あやめ

○印は古くから巻かれていた方法。

他は比較的最近工夫されたと思われるもの。

巻き方は、よく似ているが細部について工夫が施され、名称も変っているものもある。

これらの巻き寿司は、切り方にもきまりがあり、のり巻きは1本を7ケに切り、卵巻きは8ケに切りわけ。

盛りつけは、直径30cm程度の染付け大皿に、切り口を見せるようにして皿いっぱい並べる。したがって切り口の文様は、人々の目に映るようないろいろな創意工夫

がなされ、巻き方は自家の秘伝となり、これを巻く人を「すしつけ名人」と呼び、村には何人もいなかったようである。近年この「名人」達が減ってくるのを惜しみ、筆者等が県内のあちこちに赴き記録をまとめている。

一方、地元の有志により巻き方の保存ということで、グループ毎に講習会がもたれる傾向がでてきた。

巻き方の手順

はじめに巻き方の解説に用いられる共通用語について述べる。

巻きす(スダレ)は大小2枚を用意するとよい。大は巾27cm、長さ30cmのもの、小は通常市販されているもので十分間にあう。他に「かり巻き」用として「棹もの菓子」や「伊達巻き」に使われている小さいスダレを利用する。

巻きすは通常ヨコ位置において使うが、時にタテ位置で巻くこともある。

土手(どて)又は山(やま)、谷(たに)

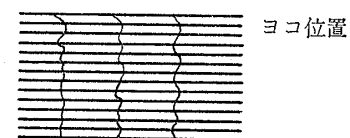
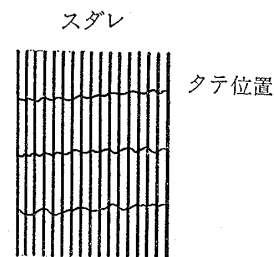
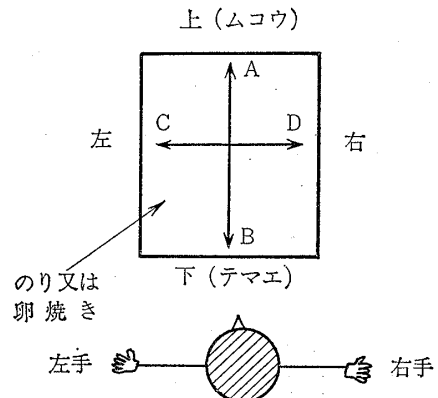


図1

一般に巻かれている巻きずしと異なる点は、のり又は卵焼きの上に、すしめしをひろげてのせ、更にその上に位置をきめてめし（以下すしめしを略してめしと呼ぶ）の土手を数本作り、この土手と土手の間の谷の部分に具をおく等の操作がなされるので、図を参照にして、これらの呼び方を予め理解しておく。

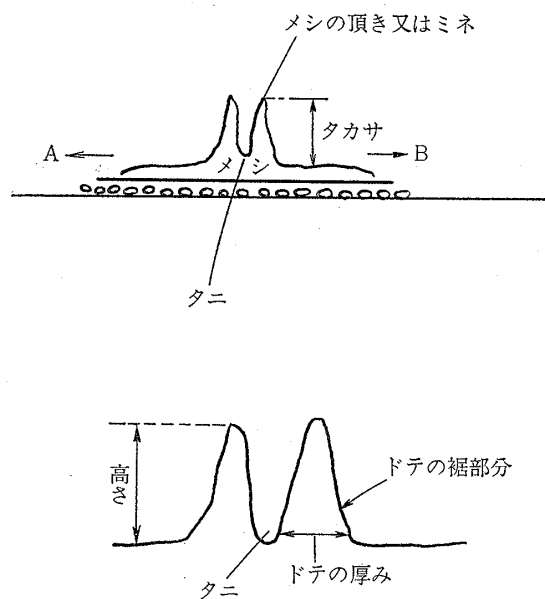


図2

すしを巻く位置からみて上、下、左、右をきめる。上は時に「向こう」であり下は「手前」になる。

A—Bは「タテ」であり、C—Dはヨコを意味する。

A—Bを左右、つまり側面から見た時、めしの土手の上部は峯（ミネ）であり、土手と土手の凹部は谷（タニ）である。土手の数は1本2本という表現をする。土手の

表3 太巻ずしの栄養価

名 称	分 量	エネルギー kcal	たんぱく 質 g	脂質 g
1. 花（場所によりチューリップ）	1本 (1/7切)	768 (110)	17.5 (2.5)	2.6 (0.4)
2. 2つの花（具の扱い方によりさくらんぼと云う所あり）	1本 (1/7切)	800 (114)	20.3 (2.9)	4.8 (0.7)
3. 桃 の 花	1本 (1/8切)	1219 (152)	40.1 (5.0)	24.7 (3.1)
4. 蝶	1本 (1/8切)	1164 (146)	38.5 (4.8)	24.6 (3.1)
5. 椿 の 花	1本 (1/8切)	1226 (153)	43.3 (5.4)	24.8 (3.1)
6. けしの花(ポピー)	1本 (1/8切)	1179 (147)	40.3 (5.0)	24.8 (3.1)
7. あざみの花	1本 (1/8切)	1210 (151)	40.4 (5.0)	24.8 (3.1)
8. 菊 水	1本 (1/8切)	1166 (146)	39.8 (5.0)	24.7 (3.1)
9. 三蓋松（この名称の他に五葉の松がある）	1本 (1/8切)	1175 (147)	40.9 (5.1)	24.8 (3.1)
10. 亀	1本 (1/8切)	1173 (147)	39.1 (4.9)	26.2 (3.3)
11. かたつむり	1本 (1/8切)	1166 (146)	39.1 (4.9)	24.7 (3.0)
12. 揚げ羽蝶	1本 (1/8切)	1184 (148)	39.1 (4.9)	24.7 (3.0)
13. 文 銭 巻 き	1本 (1/7切)	723 (103)	14.6 (2.1)	2.5 (0.3)
14. ば ら の 花	1本 (1/7切)	825 (118)	21.2 (3.0)	8.2 (1.2)
15. 桃 の 実	1本 (1/7切)	725 (104)	16.0 (2.3)	2.6 (0.4)

表4 文様別材料一覧表 (10例)

	花	椿の花	けしの花	五葉松	文銭巻	蝶	あげ羽蝶	菊 水	かたつむり	亀
すしめし	450 g	500	450	450	400	450	500	500	450	450
卵焼き	卵 さとう し お	—	4ケ 20 g 1 g	4 20 1	—	4 20 1	4 20 1	4 20 1	4 20 1	4 20 1
の り	2枚	1 $\frac{1}{4}$	2	1	3	1	1 $\frac{3}{4}$	2	1.5	1 $\frac{1}{4}$
桜 で ん ぶ	20 g	20								
ほうれんそう	50 g	50	50	80	—					
山 ご ぼ う	—	1本						1/2(タテ 割り) 1		
煮かんぴょう	—			1 m	1	1	0.6 30 2本			1
煮にんじん			80 g						2	
さやいんげん										
卵 黄										1/3~1/2ケ

これは1例で、季節その他により多少分量の加減がある。

房総の太巻き寿司

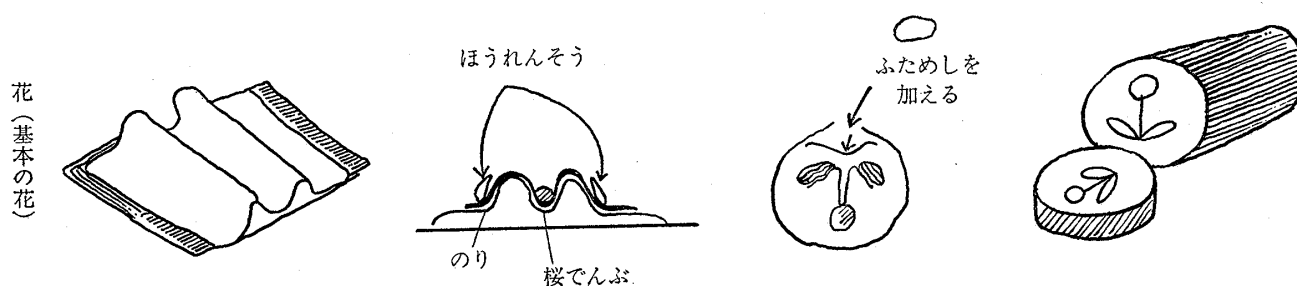


図3 花（基本の花）

高さは、はじめにのり又は卵焼の上にひろげためしの表面からの数値を云う。

土手の厚みは、文様のでき上りと深い関りあいがあるので気をつける。

めしの分量は1本について450～500gのすしめしを使うので、これを元にして全体の1/3, 1/2, 1/4など云い表わすこともある。

又、掌1ばいのめしは約100gであり、時に、かるく掌1ばいとか、1掴み等とも云う。

これらめしの量については、すしめしの出来、不出来も考慮に入れた方がよい。

●卵焼き1枚の上にめしをひろげると約200gで、これは両手ではかるくすくって2杯分に相当する。

●片手でひとつかみは約70g

●土手1本分は、約40～60g

●花びら1本分は約35～40g

●巻き終りの補いに使うめしは約50gでこのめしを、別名「ふためし」ともいう。

巻き方を次に示す。

基本の花（所によりチューリップ）

〔材 料〕

すしめし……………400g

桜でんぶ……………20g

の り……………2枚

ほうれん草……………50～60g

1. スダレをヨコ位置におきノリをタテ長におく。つまり長い方で巻くことにより太くなる。

2. ノリの上に上下約1cm あけてスシメンを約200g、たいらにひろげる。飯粒をつぶさぬよう気をつける。

3. ヨコ中心をきめ、中心がタニになるようムコウとテマエにドテを2本作る。ドテは高さ約3cm でメシの量は60gずつがよい。

4. ドテの上からノリをかぶせるが、ノリの中央がタニにびたりはまるように菜箸でしっかりおさえ、残りのノリはかるくドテにそって流しておく。ドテにびたりと、おさえつけてはいけない。

5. タニに桜デンプ 20g（大匙2）を平均にならして入れ、菜箸でしっかりおさえ、2本のドテのミネの部分をつきあわせる。

6. 2本のドテがつき合わさったら、ドテのムコウとテマエにほうれん草を形よくドテにそっておく。ほうれん草は根元を切り落して、葉先と軸を互い違いに組んでおくといよい。

7. スダレごとタテ位置に替え、左手でスダレをしっかりと持ち巻きよせ、最後にフタメン60gを平らにおき、ノリの両端を巻き込んで形を整える。切口がカマボコ型になるような気持ちで整えヌレ布巾で太巻きの両端をしっかりとおさえこむ。

8. 巻き終わったらすぐ切らず10分位おいて切る方がよい。この分量で1本の重量が約450gになる。ノリ巻は作成中に縮むので手早く巻く必要があり、馴れると1分乃至1分半ぐらいで巻ける。

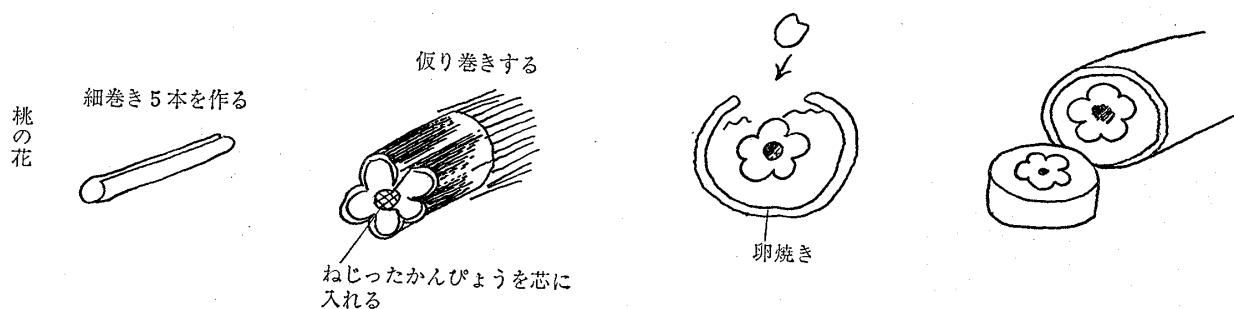


図4 桃の花

桃の花

〔材 料〕

すしめし……………450 g 桜でんぶ……………20 g
卵 焼……………1 枚 煮かんぴょう………1 m
の り……………11/4枚

1. ノリをタテ長におき、ヨコ4等分したものを5枚用意する。このノリで5枚の桃の花びらを作るのだが、小スダレをヨコ位置におき、1/4ノリをヨコ長におき、その上に35～40 gのスシメシを平均におき、かるく指でおさえ、スダレをタテ位置にして左右の手でスダレの両端を持ち、スダレの中で細巻きを転がすようにあしらう。こうして5本の花びらを作るが、桃用の花びらはノリの両端がびたりとつき合わさらない方がよい。
2. 小スダレをタテ位置にして左手に持ち、花びら用の細巻きを巻終りが中心にくるように3本並べる。中央の1本はやや下部にずらしこの凹みに桜デンプを20 gのせ、菜箸を用いて中高（ナカダカ）に形を整え、残りの細巻キ2本を形よくのせて桃の花を作る。

煮かんぴょうを1. の細巻きと同寸に切り、花 ビラ同志のタニ部にのせ仮巻キスダレで巻いておく。

3. 大スダレをヨコ位置におき、卵焼キをタテ長にのせ、スシメシ 200 gをたいらにひろげる。
 4. スダレごと左手でタテ位置に持ちかえ、中央部に仮巻しておいた桃の花組みを手早くのせ、スダレを左右から寄せ、最後にフタメンをのせ形よく巻き込む。
- 桃の花にはこの方法の他に、松尾の土肥さんの作る方法として、次の方法があるので紹介する。

1. 花びら用に5本の細巻キを作る。
 2. 卵焼キをタテ位置におき、スシメシを約 200 gひろげ、その上に5本の細巻きを、巻き終りを上にしてヨコ位置で平行しておく。細巻キ同志の間かくは1.5～2 cm（細巻きの太さにより多少異なるため）とする。
 3. スダレごと左手にてタテ位置に持ち両端を寄せるが、この時中心になる部分に3～4本の煮かんぴょうのねじったものを花の中心としてはさみ込む。
- この方法は手馴れてくると案外巻き易いが、初めての

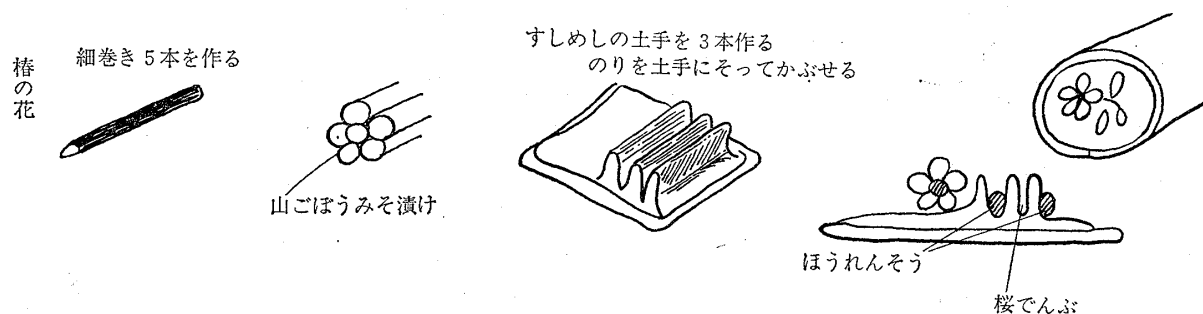


図5 桃の花

松	梅	さくらんぼ	文銭巻	胡瓜巻	蝶々	無花果
菊水	巴卷	朝顔	たんぽぽ	ばら	藤の花	竹

図6 いろいろな図柄（山武太巻寿司研究グループ）

房総の太巻き寿司

場合は桃の花の形がうまくきまらず熟練を要する。

椿の花

〔材 料〕

すしめし……500g前後 桜でんぶ………20g
卵 焼……1枚 ほうれんそう………50g
の り……21/4枚 山ごぼう(みそ漬)…1本

1. 椿の花用として桃と同寸のノリで細巻き5本を作る。花の芯部には山ごぼうを用いるとよい。
2. 大スダレをヨコ位置におき卵焼きをタテ長にのせ、スシメシ約150gをたいらにひろげる。
3. ヨコ位置の中心をきめ菜箸を1本おいてシルシとする。この菜箸のムコウに50gのメシでドテを作る。更に菜箸のテマエに同量のドテを2本作る。菜箸は除く。
4. ノリ1枚をテマエのドテからムコウへとドテにそって流すようにかぶせる。タニが2ヶ所にできたわけだ。
5. テマエのタニに桜デンプを入れ、ムコウのタニと桜デンプのタニのテマエのドテのスソの部分にほうれんそうを形よくのせる。
6. テマエからみていちばん奥のドテのスソに1.の椿の花をおく。

7. 前述の要領で巻く。

以上、基本の花、桃の花、椿の花の手法は、この太巻き寿司を修得するうえで最も短い基本コースとして考えた方法で、おぼえやすく、教えやすい。

太巻き寿司の栄養価

栄養価については表3の示すように、のり巻きよりも卵巻きの方がコメの欠点を補ない栄養価の高いものになる。大体1食に2ヶぐらいが良く、おかずとして野菜と豆製品で作った実たくさんの汁もの、郷土料理にあるのっぺい汁、けんちん汁、おひらのようなものをそえ、漬物とみかん類を組み合わせればよい。勿論、魚を少し加えることも結構である。

豊かな食品の生産県である千葉県に、他ではあまり類のない「太巻き寿司」の図柄、つまり文様を認識して、巻き方の技術を蒐集すると共に、巻き方を覚え永く技術保存をすることを考えている。

参考資料については、紙面で紹介したもので、他はその大半が県内在住の老婦人達より得たものである。

お 願 い

本誌の文献抄録欄は、各大学の紀要等に発表された、調理科学に関係のある論文を重点的に取り上げ、広く関係者に知っていただきたいと考えています。そのため、各大学で紀要等を発行されましたなら、お手数で恐れ入りますが、1部ずつそれぞれの地区の下記抄録担当者のもとにお送りいただきますようお願い申し上げます。

北海道・東北・関東地区……………お茶の水女子大学 福場 博保
中部・近畿・中国・四国地区……………大阪市立大学 宮川久邇子
九州地区……………福岡教育大学 堀 康二