

## おばあちゃんのお寿司

千葉県市原市 永島 春香

「このロールケーキみたいなのがお寿司？」

房総太巻き寿司を初めて見た同僚が驚いた表情でそう言ったのを今でもよく覚えている。もう十数年も前の話だ。当時の私は慣れない東京の街で無我夢中で働いていた。久しぶりに帰省し、また大都会へ戻る前、母が持たせてくれたお寿司だった。

実家で当たり前のように食べていた時は気付かなかったけれど、地元を離れて暮らしたからこそわかった故郷の味の素晴らしさ。たくさんのお店が並ぶ東京であっても、手に入れることができない大切な味だと気が付いた瞬間でもあった。

房総太巻き寿司は、農林水産省の『郷土料理百選』にも選ばれている、千葉を代表する郷土料理だ。市原市市制施行50周年記念の際は『いちはらの宝50選』にも選ばれている。カラフルな酢飯、干瓢（かんぴょう）、紅生姜、山ごぼう、玉子焼き、青菜などから出来ている、模様や絵柄が美しい巻き寿司である。金太郎飴のように、どこを切っても断面に同じ柄が綺麗に表れるのも特徴のひとつ。棒状の時にはどんな柄がよくわからないが、切ってみるとその華やかさに感動する。

千葉県市原市で生まれ育った私は、小さな頃から房総太巻き寿司を食べて育った。近所に住む祖母がよく作ってくれたのだ。食べなくなったら、必ず祖母の家へ行っていた。また、祖母の家の隣には、房総太巻き寿司の作り方を教える先生が住んでいた。町内でも盛んな地域だったのかもしれない。

冠婚葬祭があると、地域の女性達が集まっては太巻き寿司を作っていた。たくさんのお柄がある中で、季節や行事に合った太巻き寿司を巻いていく。『満開の桜』、『蝶々』、『紫陽花』、『カタツムリ』、『とんぼ』……四季折々の絵柄を眺めることが私は大好きだった。房総太巻き寿司で季節を感じることはよくあった。

「房総太巻き寿司を作るには、準備が大切」と、祖母は口癖のように言っていた。

酢飯は、昆布と一緒に炊いたご飯に、酢と砂糖と少しの塩を混ぜた『あわせ酢』を回し入れ、しゃもじで切るように混ぜる。庭にあるツルムラサキやクチナシを使って、酢飯に色づけもしていた。ピンクや黄色に酢飯が色づく。干瓢は柔らかくなるまでよく煮込み、甘く味付けをする。青菜も塩茹でしたり、漬け物にしておいたものを海苔のサイズに合わせて切っていた。玉子焼きは、太巻き寿司の中に入れる『具材用』と、お寿司を卵で巻く『卵巻き用』と、厚みの異なる二種類を用意していた。

たくさん準備が終わってから、ようやく巻くことができる。今となれば準備が大切なのがよくわかる。しかし、昔はその準備した具材をコッソリとよくつまみ食いだしたものだ。

祖母はいつも簡単そうに、そして優雅に楽しそうに巻いていた。具材を組み合わせ、配置を考え、まるでマジックをしているマジシャンのように、また時には魔法使いのように、「フフン」と鼻歌を歌いながら、あつという間に完成させる。「ジャジャーン」と言いながら太巻き寿司を切って、「わあ！」と私が声をあげる。それがいつものパターンだった。

太巻き寿司になる前は、いつもの見慣れた食材だったのに、祖母の手にかかると、花となり、虫となり、時には「祝」や「志」といった文字になる。まだ幼かった私にとって、それはそれはビックリして、いつも感激し、祖母は私の中のスーパーヒーローでもあった。

そんなスーパーヒーローも私が中学生の頃に他界した。房総太巻き寿司はその後、母がたまに作ってくれたが、高校卒業後、地元を離れると、口にする機会がいつの間になくなった。それにも気付かず、慣れない都会で毎日必死だった。そして、冒頭のとおり、同僚の言葉にハツとしたのだった。

私は結婚してしばらく経った頃、Uターン移住をした。市原に戻って、何気なく立ち寄った道の駅で、房総太巻き寿司と再会した。道の駅には地元の方が作った房総太巻き寿司が何種類も販売されていた。どれにしようかな、どれもおいしそうだな、どれも綺麗だな、売り場で何分も楽しみながら悩みに悩んで購入した。

食べながら、祖母との思い出、地元を離れてこの味の良さを再確認した時のこと、様々なことを思った。それと同時に「私もおばあちゃんみたいに作れるようになりたい」と強く感じ、気付けばインターネットから房総太巻き寿司の体験レッスンを申し込んでいた。

体験レッスンで実際に作ってみると、思っているより難しかった。海苔の上に酢飯を広げる事ひとつとってもコツがある。巻きすで巻く時の力加減、具材の配置の仕方、手際よく作るための準備、どれも初めてのことばかりで新鮮で、夢中になり、あつという間に時間が過ぎた。こんなに奥が深いとは思わなかった。祖母があんなに優雅に作っていたのはなんだったのだろうかと感じ、体験レッスンが終わった後はどっと疲れた。

しかし、すっかりハマった私は、教室に通い始めることにした。月に一回、二種類の房総太巻き寿司を巻く。家に帰ってからは復習も欠かさなかった。母も「懐かしい」と喜んでたくさん食べてくれたので、やる気につながった。こうして気が付けばもう約六年もの月日が経っている。

教室では房総太巻き寿司の歴史も教わった。江戸時代後期より東京湾内房で始まった海苔養殖は、市原市では明治33年よりスタートし、その後は海苔の一大生産地として栄えたそうだ。

こうして市原では、販売には向かないキズ海苔をたくさん利用することができた事、百姓として米を育てる農家も多く、米がた

くさんあった事、山の恵みも多い市原で採れた野菜を使うことができた事などから、特別な日のおもてなし料理として、太巻き寿司が盛んに作られたそう。

コンビニートの建設のため、昭和30年半ばから海が埋め立てられても、昭和の時代は房総太巻き寿司を作る習慣は続いたと教えていただいた。私の幼少期もそういった流れがまだ残っていた時代だったのだろう。今では房総太巻き寿司を家庭でつくる文化は薄れてしまっている。食生活や生活環境の変化により、太巻き寿司を作る人は少なくなり、市原の郷土料理であることを知らない人も増えているそう。

教室では、元々ご家族が海苔を採っていたという方や、干瓢を畑で作っていた方など、房総太巻き寿司にゆかりのある方も多く、大変貴重な話を聞けてとても勉強になった。今は何でもスーパーで手に入るけれど、機会があれば自分で干瓢を作ったりもしてみたいと感じた。

教室に通っている方は年配の方が多く、房総太巻き寿司を次世代へ受け継いでもらいたいと、皆エネルギーが豊富な方ばかり。気づけば年齢関係なく太巻き寿司を通じて仲良くなり、教室で過ごす時間が楽しくなった。作った太巻き寿司をアドバイザーし合ったり、具材購入先の情報交換をしたり、有意義な時間である。

また、私は学びを深めるため、先生の助手となり、市内の小学生に房総太巻き寿司の作り方を教えたり、地元のお祭りでの販売

に精力的に携わるようになった。

地元のお祭りで房総太巻き寿司を販売した時は、幅広い年代の方が買いに来てくださった。「昔を思い出した」と喜んでいただけの方、「おばあちゃんがよく作ってくれた」とまさに私と同じような方もいらっした。小さなお子さんは食べたことが無いという子もいて、かわいい絵柄に惹かれて来てくれたのが嬉しかった。

教室でも小さなお子さんが好んで食べてくれるように、カレー味やトマト味など、現代に合うよう味の工夫を凝らしている。また、昔に比べて、健康志向になってきたため、砂糖の分量を減らした酢飯に変更したそう。このように、伝統もしっかり守りつつ、時代にあった方法で少しずつ変化しながら、房総太巻き寿司という食文化が繋がっていることを実感する。

私は出産し二児の母となると、房総太巻き寿司に対する見方がまた少し変わった。

好き嫌いの多い息子が、房総太巻き寿司だったら不思議なほどよく食べる。子どもにとって酢飯は食べやすいようだ。また、太巻き寿司一切れから、卵のタンパク質、野菜のビタミン類、海苔の鉄分など、栄養がバランス良くとれる。栄養価にも優れている点は、親となった今は大変嬉しく感じる。昔は「美味しい」だけで、栄養面は全く考えていなかったが、食卓を任される立場となると、家族の健康が気になるのは必然だろう。そういった面から太巻き寿司はオールマイティで主婦の強い味方である。

我が家の息子達は、アニメの人気キャラクターや電車が大好きなので、そういった絵柄の太巻き寿司をもう何度も作っている。何度も作ると嫌でも上達する。そうなると、献立に迷ったら太巻き寿司になる頻度が増えた。手軽に作れて、栄養もあり、子ども達も残さず食べてくれる、母にとって悩みの種がいくつも解消される事案である。

ある日、『電車』の絵柄の房総太巻き寿司を食べていた息子が、電車の窓に見立てた蒲鉾（かまぼこ）だけを指で突っついて取り出して食べていた。「お行儀悪いから」と注意しながらも、幼少期の自分も同じようなことをしていたのを思い出した。『四海巻き』という四角い太巻き寿司の中心にある玉子焼きだけを指で突っついて取り出しては食べていたので、よく祖母に注意された。その話を幼なじみにしたところ、その子はトンボの目に見立てた山ごぼうだけをそうして食べていたそうだ。みんな同じような事をしていて思わず笑ってしまった。

こんなにも親しみのある房総太巻き寿司がこれからも末永く受け継がれるために、私にできる事は何だろうと考えるようになった。

そして、目の前にある、自分に出来そうなことをコツコツ続けていこうと思うようになった。今現在子育て中の母として、やっていきたい事は三つある。

一つ目は、息子のお弁当には房総太巻き寿司を入れることだ。房総太巻き寿司を知らない子どもも多いので、「市原にはこんなにかわいくて綺麗で美味しい太巻き寿司の文化があるんだよ」と伝える手段のひとつとしたい。お友達が見て、家に帰って、その話をするかもしれない。そして、それを聞いたご家族が房総太巻き寿司を作ることに興味を持ってくれるかもしれないと思う。

また、お弁当に入れるメリットとして、酢飯なので、お酢の効果でお弁当が傷みにくいのも挙げられる。そして、キャラ弁のよくな華やかさの面でも負けていない。

二つ目は、私と同じような子育て中のママ達が「作ってみたい」と感じる絵柄の考案や、「面倒くさそう、大変そう」と感じる方達へのハードルが下がるようお手伝いをする事だ。クリスマスや七夕といった季節毎の行事をモチーフにした絵柄や、子どもの名前、子どもが夢中になっているスポーツなどの絵柄も、母としては作ってみたいと感じる絵柄である。オリジナルの絵柄の考案をしてみようと思う。

重い腰が上がらない方には、まずは房総太巻き寿司を作っている動画を紹介したり、『うずまき』や『バラ』など簡単に作れる絵柄もあることを伝えたい。また、ママ友との集まりや学校行事のイベントなど、実際に作って伝えることができる機会も利用していきたいと思っている。

三つ目は、食物アレルギーを持つ子どもが増えているので、

そういった子ども達も安心して食べられるアレルギー対応の太巻き寿司を考案することだ。

実は約一年前まで長男は卵アレルギーだった。なので、食物アレルギーのお子さんを持つ方の気持ちがいほどわかる。

以前、ニュージーランドからのお客様を太巻き寿司でおもてなした際に、動物性食品を食べないベジタリアンの方がいらっしやっただので、卵巻きの卵は使用せず、油揚げを使って巻いたという話を先生から聞いた。

そのように、他の食材を使用し、子ども達のためにも身体に優しい『食のバリアフリー』が房総太巻き寿司でも実現できたらと感じている。

今は子育てに追われているけれど、そんな状況の私だからこそできる事や感じる事があると思う。作った房総太巻き寿司の写真をインスタグラムにアップロードすると、必ず地元の友達には反応してくれる。また、子どもの通っている幼稚園のママ友からも「興味があるので作ってみたい」と声をかけられることが増えた。

小さな一歩でもそれを続ければ大きな一歩になり、一人ではなくみんなで進めば遠くまでいけるはずだ。

房総太巻き寿司は、私にとって、おばあちゃんのお寿司である。おばあちゃんとの思い出の味。離れてしまった時期もあったが、だからこそ再確認できた故郷の味の素晴らしさ。そして今また夢中になり、次の世代へ繋げたいと真剣に考えるようになった。

房総太巻き寿司を契機とした新たな繋がりにも感謝し、今後の活動にもわくわくしている。やるべきこと、やりたいこと、できること、まだまだたくさんある。楽しんでやっていこうと思っっている。

私の大好きなおばあちゃんもきつと笑顔で見守っていてくれるはずだ。