



食育ソムリエコーナー

しょいか〜ご習志野店 吉越 十ホ

『千葉の郷土料理』

全国各地に「郷土料理」はありますが、千葉の郷土料理をご存知ですか？

千葉の代表的な料理をいくつか紹介します。

・太巻き祭りずし



・からなます (おからの酢物)

甘酢で和えるおから。



・ごんじゅう (肉飯のおにぎり)

・落花生味噌

・とうぞ (豆造)

・イワシ料理 (だんご汁、なめろう、サンガ焼、ごま漬け) 等々

しょいか〜ごで働き始め、「祭りずし」に出会いました。

私は、毎月講座のお手伝いをしています。

今回は、この「祭りずし」についてもう少し詳しくお伝えしたいと思います。

太巻き祭りずしは、千葉の房総地方でお祝い、ハレの日、お客様をもてなすごちそうとして、受け継がれてきました。

このずしは、内陸部で生まれたものですしの具材となるものは野菜が中心で、ずしの定番である食材の魚は使われていません。

第二次世界大戦前までは太巻きずしをまくのは男性だったそうです。

戦後は手伝いをしていた女性がこの貴重な伝統を伝え、今にいたっています。

そして、今では食材も増えチーズや魚肉ソーセージも加わるようになり、見た目もさることながら食べても大変おいしいものになりました。

千葉県ではこの「太巻き祭りずし」が『郷土料理百選』に選ばれました。

これからも、お米の芸術品を伝えていきたいものです。

五節句にちなんだ
太巻き祭りずし



先日、毎月行われている習志野店の「祭りずし講座」で[かえる]を巻いてみました。

手はオクラ、目はヤマゴボウ、
顔の輪郭はチーズ、口は干瓢
とたくさんの具材が入っています。
目が上下になってしまいました(笑)





この季節にピッタリ!!
あじさいの花
かたつむり
かえる

初めてでもとても分かり
やすい作り方です。
たまごも薄焼きなので
準備も楽ちん!!



祭りずしは、出来上がりを想像しながら絵や文字を逆さに組んでいきます。

パズルのように組み合わせたり、野菜を入れる溝を作ったり、

ごはんを山をつくれたり、、、 とても楽しく、巻くことができます。

挑戦してみてくださいね。

講座に一度参加してみてください!!

協力: 千葉伝統郷土料理研究会 石橋京子先生