

食育ソムリエコーナー

☆☆☆☆☆ 千葉の郷土料理「まつり寿司」 ☆☆☆☆☆

しょいか〜ご食育ソムリエ：山下 里佳

皆さんはしょいか〜ごで「まつり寿司講座」を開催していることをご存知でしょうか？
この「まつり寿司」は千葉の伝統郷土料理で、千葉県内でも場所によりいろいろな絵柄のものが作られています。
今回は千葉の伝統郷土料理の一つ、まつり寿司について紹介したいと思います。

<呼び方>

単に「太巻き寿司」と呼ぶこともありますが、「房総巻き」、「房総太巻き寿司」、「飾巻き寿司」、「花寿司」、「祭りずし」とも呼ばれています。

<特徴>

昔から千葉は米、海苔がとれる事から発達し、農家の冠婚葬祭時や部落の小会合のおりに作られてきました。家々により米のたき方、合わせ酢の割合は違いますが、共通して江戸前寿司よりは柔らかく、甘いのが特徴です。甘みわきかせた理由は、昔の冠婚葬祭時の持ち帰りの保存状況を考え日持ちさせるため砂糖をきかせたようです。

中に使われる食材も様々で、青菜の塩漬けやかんぴょう煮、紅生姜など各家庭の味で作られ、また、絵柄も巻く人によって少しづつ違った模様を楽しめます。

<絵柄>

絵柄にも意味のあるものや、季節を彩ったものなどがあります。



文字

「祝」や「寿」など行事にあわせた文字を作り、柄寿司や料理を引き立たせます。



四海巻

昔からあった、絵柄ですが巻き方は難しい柄です。
四海とは四方の海の意味で四隅のすじは波紋を表しています。



花

椿やバラなど大輪の花を巻くので、盛りつけ時華やかです。花びらの数や形でいろいろな花が作れます。



季節柄

昆虫や動物など季節感を出します。



<まつり寿司講座>



しょいか〜ご「まつり寿司講習会」の様子
毎月、いろいろな絵柄に挑戦しています。
しょいか〜ごの出荷者、初芝さんを中心として
ベテラン先生方が指導してくれています！

食育ソムリエ
も勉強させて
頂いています。



毎回すぐに定員になっ
てしまう大人気の講座
です。
リピーターの方も多く
みなさん真剣に作業
しています。



「まつり寿司講座」詳細については、しょいか〜ごへお問い合わせ下さい。