

太巻き寿司

— どんな模様が現れるか、
驚きと喜びのごちそう



水揚量日本一の漁港。

ネギとカブの生産量が日本一（他にも生産量日本一の農産物あり）。

上記をご覧になって、北海道や九州を思い浮かべる方が多いと思うが、実は千葉県にまつわる食のエピソードの「ほんの一例」である。

2011年から現在まで、水揚量日本一を誇る銚子漁港。全国3位の農業産出額。酪農発祥の地。400年以上の歴史を持つ勝浦朝市。今回は食の話題に事欠かない千葉県の郷土料

理、「太巻き寿司」をご紹介したい。

太巻き祭り寿司とも呼ばれるこの料理は、古くは江戸の台所といわれた千葉県の、豊かな食を祝うごちそうとして生まれ、現在では冠婚葬祭やもてなしの席など人が集まる時によく食されている。

のり、酢飯、玉子焼き、ごぼうなどを使い、花や動物、アニメキャラクターなど、思い思いの模様を描く巻き寿司だ。棒状のチーズやソーセージを入れて子供向けにしたり、奈良



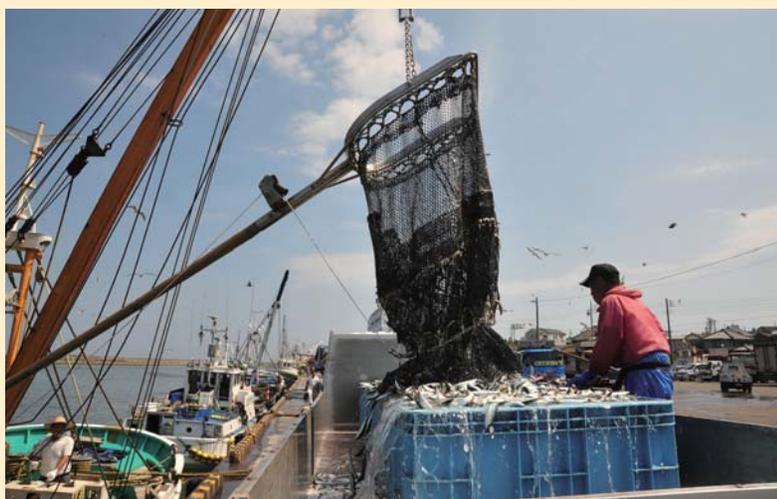
瀬川雄貴

せがわ・ゆうき 1980年兵庫県芦屋市生まれ、東京都世田谷区育ち。法政大学経済学部卒業後、データベースマーケティング支援企業に就職。インターネット広告を手掛ける企業に転職した後、2007年にロケーションリサーチ株式会社を設立。郷土料理と地域食材の魅力を活用した、集客及び販売促進の提案を手掛けている。

味の記憶

連載

郷土料理を巡る食紀行★



【上】銚子漁港
【左】勝浦朝市
提供 (公社)千葉県観光物産協会

漬やショウガを入れて大人向けにしたり、アレンジは自由自在。

以前、太巻き寿司をテーマに、婚活料理教室や海外の方々を対象にした料理教室をプロデュースしたことがある。初対面でも楽しめる共同作業、どんな模様が現れるかのワクワク感、そして完成時の驚きと喜びから会は大盛況。

「コト消費」(体験や思い出などへの投資)の流行に、そして訪日外国人向けコンテンツ

にフィットする料理であると実感した。

一般的に郷土料理は、特定の地域で親しまれていることが多いが、太巻き寿司は千葉県内の広い地域で食されていることから、県内各地の道の駅などで購入することができる。さらに言えば、太巻き寿司を巻くことができるイベントが、県内各地で開かれている。

千葉県にお出かけの際は、太巻き寿司をはじめとする食のエピソードをチェックしてみたいだろうか。