

第52回世界の料理教室が開催されました “桃の花”に歓声があがる房総の祭り寿司

佐藤洋子（広報青年部会）

2月19日、第52回「世界の料理教室」が菊田公民館で開催されました。今回は「日本の家庭料理・房総の祭り寿司」です。

日本人にも珍しい「房総の祭り寿司」ということもあり、参加者17名中11名がペルーやモンゴルなど外国出身の日本語教室の学習者とその家族でした。講師は山田豊子さんと田辺玲子さん。山田さんは「房総の祭り寿司」のサークル活動歴18年、田辺さんは20年というベテランです。他に当日スタッフとしてNIA会員3名も参加しました。

講師のお二人によると、「房総の祭り寿司」は房総地方に伝わる郷土料理。元々冠婚葬祭や行事などの特別な折に、おもてなしのご馳走として農家で作られてきたものだそうです。太～いのり巻きで、輪切りにすると、金太郎飴のように色鮮やかで華やかな絵柄が切り口に現れます。梅や桜などの花、亀や松、寿・祝・吉などのおめでたい文字など、伝統的なものからパンダやアンパンマンなど子供に人気のもので、図柄はとても多種多様。それを作り出すレシピも、中に入れる具材の色、形、分量、そして巻き込み方など、図柄の数だけある大変奥深い世界のようなようです。

今回挑戦するのは「桃の花」の太巻き寿司です。

初めに白いすし飯と、桃色のすし飯（色のつく市販の粉末すし酢を使用）を用意。桃の花びら用に、桃色の細いのり巻きを5本作ります。

外国出身の参加者のほとんどが、のり巻きは初体験。講師の方のていねいな説明に、みなさん「へ～」「ふ～ん」と納得顔。講師の実演を熱心に見つめて、「ご飯に混ぜる酢の量はどのくらい？」「巻き簾はどっちが表？」という質問も飛ぶなど、とても積極的です。

この日一番の難関はおそらく、寿司を巻き簾で2回巻き込むところだったでしょう。最初の細いのり巻き5本と他の具材を巻き込んで桃の花を作るところは、材料がバラバラになりやすく、形よくまとめるのが難しいし、最後の、白いすし飯で桃の花をさらに巻き込むところは、巻き寿司がかなり太いので、これも難しいのです。

「ここでギュッと巻くと、中の桃の花がつぶれてしまいます。ですから、巻き簾はこう両手で持って、巻き簾で両端からそっと包みこんで、やさしく巻いてってください」と講師のお二人は身振り手振りでコツを伝授。そのかいあって、みなさん次々ときれいな太い巻き寿司を完成させていきます。



桃の花が現れる輪切りのシーン

その太巻きを7等分に輪切りにする最後のステップは、緊張もしますがもっとも楽しいところ。切り口にどんな桃の花が現れるかドキドキワクワク。「わあー、きれい！」「ちゃんと桃の花になっている！」等々、あちこちで歓声があがります。

ダントツで完成が早かったのは、日本人参加者ではなく、なんとペルー出身の森重さんご一家。「初めてですが、早かったでしょう？家でおにぎりを作るのは私の役で、慣れてますから（笑）」と、ご主人のビクトールさん。

奥さんのジョバナさんは「細いのり巻きを巻く時は難しかったですけど、楽しかったです」。お嬢さんの5歳のアイミちゃんは「おいしかった！ 簡単だった！」とケロリ。

フィリピンのシャーレン・サントスさんは「丸く巻くのがちょっと難しかった。でも、ナイス！ 周りの日本の人たちにも助けてもらえて嬉しかったです」。「初めてで、おもしろかったです」というのは中国のハン・ケンカさん。同じく中国のり・シコーさんは「とてもきれいで、日本の食べ物は美術品です！

これからも、日本の文化についての会に参加したいです」と、すっかり祭り寿司が気に入った様子。

日本人参加者も、「海外からの人に日本料理を体験してもらい、喜んでくれたことが一番よかった。一緒にお料理できて私たちも楽しかったです」（細川佐代子さん）と、微笑みます。

作って、食べて、見て楽しい、「房総の祭り寿司」でした。



今回参加のみなさん。前列中央の赤いエプロンは講師の田辺さん。その右、参加者のお子さんを抱いているのが同じく山田さん。



この日作った、桃の花の太巻き寿司、抹茶ゼリー、お吸い物