

## 第 57 回世界の料理教室が開催されました 太巻きカットで歓声の「房総の祭り寿司」

佐藤洋子（広報部会）

世界の家庭料理の体験を目的に、年 2 回開催される NIA の料理教室。今回 6 月 28 日は日本の家庭料理がテーマで、「房総の祭り寿司」作りを菊田公民館にて行いました。

講師を務めてくださったのは、日本語教室のボランティアとして活動中の田村睦子さん。房総の祭り寿司は、もう 5 年ほどやっているベテランです。「私は趣味でやっているだけです」と謙遜しますが、数ヶ月前の準備段階からいろいろな祭り寿司を何回も試作してください、その知識と技能、そして房総の祭り寿司への愛（！？）は相当なもの、とお見受けしました。

教室の最初は、房総の祭り寿司の説明からスタート。

「房総の祭り寿司は、元々、房総の村の人々が地元の祭りや行事の際にごちそうとして作った太巻き寿司。米所の地元の米をたっぷり使い、中の具材は野菜や玉子など身近な食材で、特に豪華なものはいりません。そのかわり、太巻きの切り口に花などの絵柄が出て華やかになるよう、創意工夫を凝らしたのです」と田村さん。この伝統郷土料理が徐々に各地に広がり、切り口の絵柄も桃やチュー



巻き簾に海苔、ご飯、具を載せていきます

リップなどの定番の花から、パンダや飛行機など子供たちに喜ばれるようなものまで、日々進化しているそうです。

田村さんの説明に、参加者 15 名（日本語教室学習者 3 名、日本人 12 名）はめいめいメモをとったり、うなずいたり。その後、さっそく祭り寿司作りに挑戦。メニューは、「バラの花」と「の”の”の字巻き」です。

「バラの花」のバラの部分は、あらかじめ市販の桃色の「寿司の素」でピンクにしたすし飯を使用。花びらの輪郭はハム、バラの葉は野沢菜を使います。初めに花の部分を作りますが、巻き簾の上に全形海苔、その上にハムを広げ、桃色ご飯をちりばめ、手前から巻く。もう一枚同様に作り、最初のうず巻きを載せて、巻きこむ。これで花部分が完成。次に巻き簾の上に海苔を置き、白すし飯を広げ、野沢菜を所々に置く。このすし飯の中央に先ほど作った花用のうず巻きを置き、巻き簾で巻く……。合計 3 回も巻き、そのたびに巻き寿司は太くなり……。はたして本当にバラの花ができていいのか、最後に切り分けるまで皆ドキドキ。太巻きカットの段になると、「うわっ、ほんとにバラだわ！」「きれい〜！」。



巻き寿司の出来上がり。左端が講師の田村さん



「バラの花」と「の」の字巻き、2種の巻き寿司と白玉きなこのデザートとお吸い物

あちこちで、驚き、喜ぶ声が上がりました。

「の」の字巻きは、細巻き1本なのでバラより簡単でしたが、切り分けの際のドキドキ感は同じ。どれもそれなりに(?)きれいに仕上がっているから不思議です。

出来上がった2種類の巻き寿司と、お吸い物、白玉きなこのデザートで、待望のランチタイム。太巻き寿司は本当に太いので、全部は食わず、お土産にした人も多かったです。

「私の国でもお寿司はありますが、今日のお寿司はきれいなだけでなく、とってもおいしいです」(チャン・ティ・クイン・ニーさん、

ベトナム出身)

「先生がやさしく教えてくださったので、よくわかりました。くるくる巻くところが少し難しかったですが、面白かったです」(前田エリカさん、フィリピン出身)

「巻き簾をお土産にいただけて嬉しいです。家でも絶対作ってみます！」(レ・ティ・ホンさん、ベトナム出身)。

日本人でも、作る機会はそうないかもしれない太巻き祭り寿司。日本語学習者たちも日本人参加者たちも、とても楽しんでくださった様子でした。



終了後、揃って笑顔のみなさん