

千葉県の郷土料理「太巻き寿司」の 起源を探っての考察



上田悦子

いちほら食育の会

日本栄養改善学会 C O I 開示

発表者名 上田悦子

所属 いちはら食育の会

演題発表に関連し、開示すべき C O I 関係にある
企業等はありません。

【目的】

千葉県の郷土料理「太巻き寿司」は農林水産省の郷土料理100選にも選ばれているが、その起源がはっきりわかっていない。ルーツを明らかにし、歴史や見解を次世代に伝えていくことが必要と考え調査した。

【方法】

郷土史家、太巻き寿司の指導者、60代~100歳の地域の人への聞き取り、団体の文献資料や博物館の資料の精査を行った。



【結果】

- ・ノリは江戸時代の初め、東京湾の浅草、品川、大森付近で自然養殖で栽培されていた。徳川家康も海苔を好んだといわれ、貴重な浅草ノリとして珍重された。
- ・江戸時代後期に大森のノリ仲買人だった**近江屋甚兵衛**（1766～1844年）が55歳の時に店をたたみ、遠浅で川の水が流れ込む浅瀬が養殖に適すると確信し、東京湾沿岸の河口の村を訪れ交渉した。浦安、五井では断られたが、小糸川の河口の君津市人見の名主の協力を得られ1822年に「**上総（カズサ）ノリ**」が誕生した。

近江屋甚兵衛像
君津市漁業資料館提供



江戸時代の中期には、それまでの魚を発酵させた「なれずし」から、酢を使った「はやずし」が作られるようになった。江戸では1820年ころから「にぎりずし」が作られ、屋台や店で売られていた。「コハダ」「エビ」「白身魚」「玉子」「アナゴ」「しょうゆ漬けマグロ」などがあった。

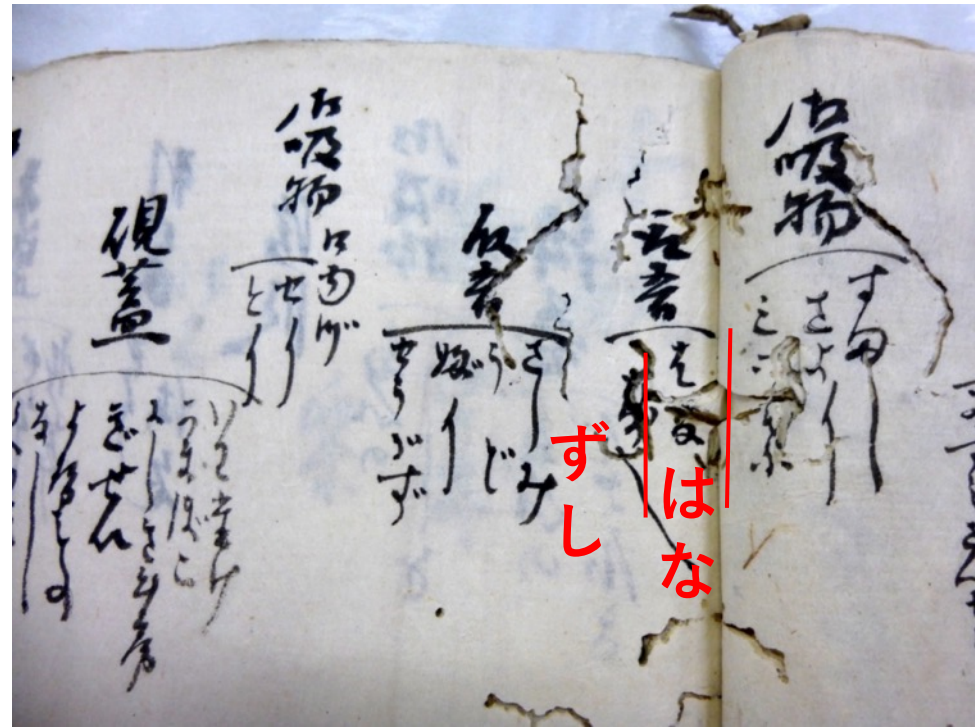
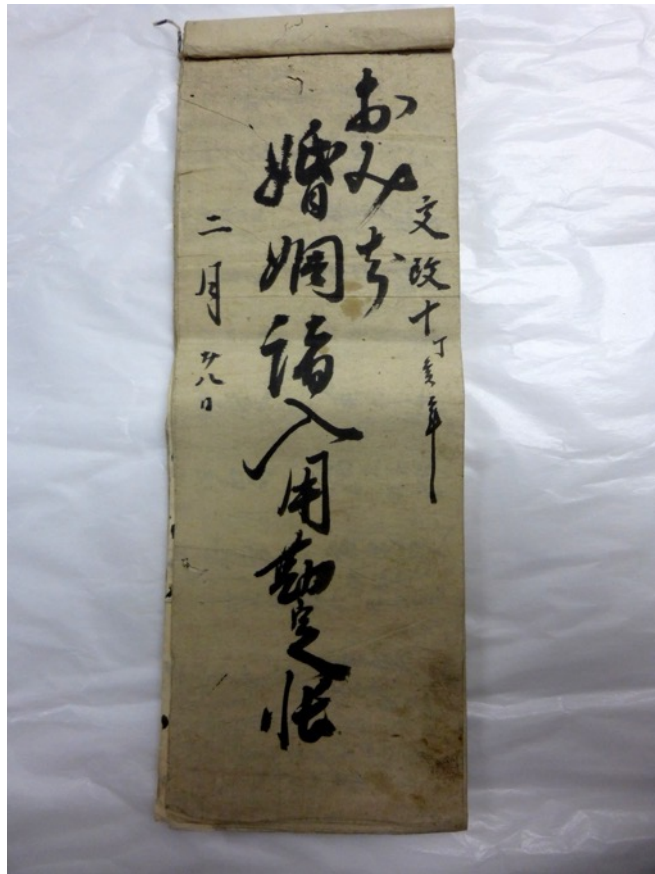


歌川広重「東都名所高輪廿六夜待遊興之図」
山口県立萩美術館・浦上記念館提供
1837年（天保8年）

江戸後期に多数の図を配して書かれた江戸の考証的随筆「守貞謾稿」（1837年～1867年頃）に「にぎりずし」以外に「細いのり巻き」や「玉子巻き」「かんぴょう入り中巻き」も記されていた。



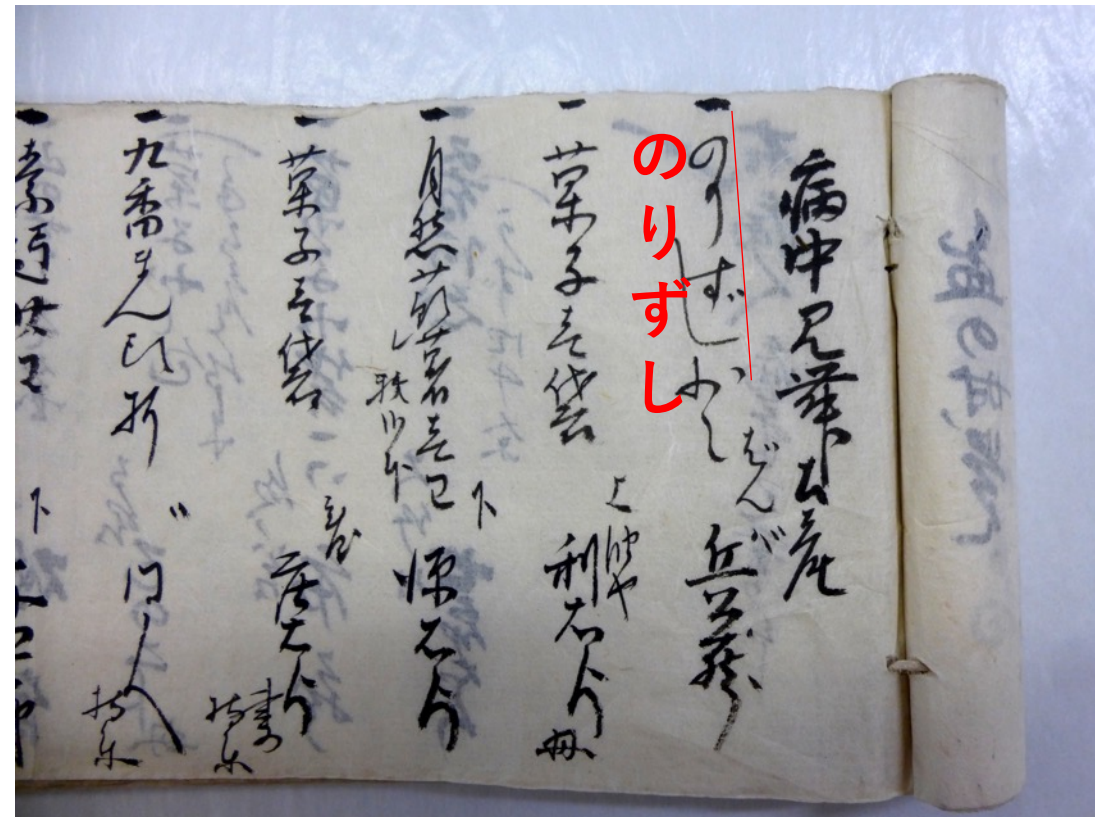
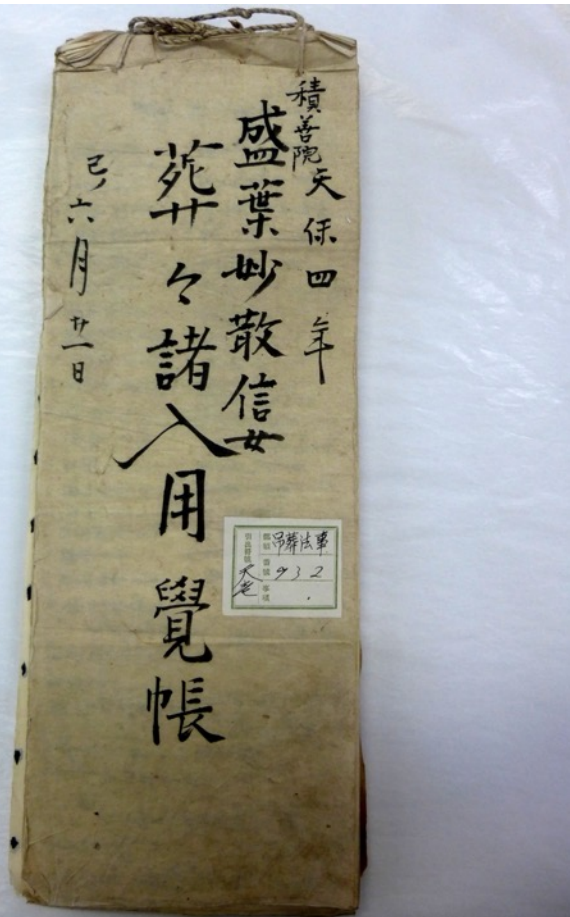
江戸時代に千葉県で初めてノリがとれた君津市
人見から約10kmにある、江戸幕府直轄地だった
袖ヶ浦市の代官所Y家の家文書で、娘の結婚式の
献立に「はなずし」が作られていた記録があった。



文政10年（1829年）2月28日付け
「おみち祝儀万帳」

袖ヶ浦市郷土博物館提供

天保4年（1833年）6月21日付け「積善院盛葉妙散信女葬々諸入用覚帳」の葬式儀での代官所の古文書に、病氣見舞いに「のりずし」をいただいた記録があった。「海苔寿司」とは「のり巻き」ではないかと考えられます。



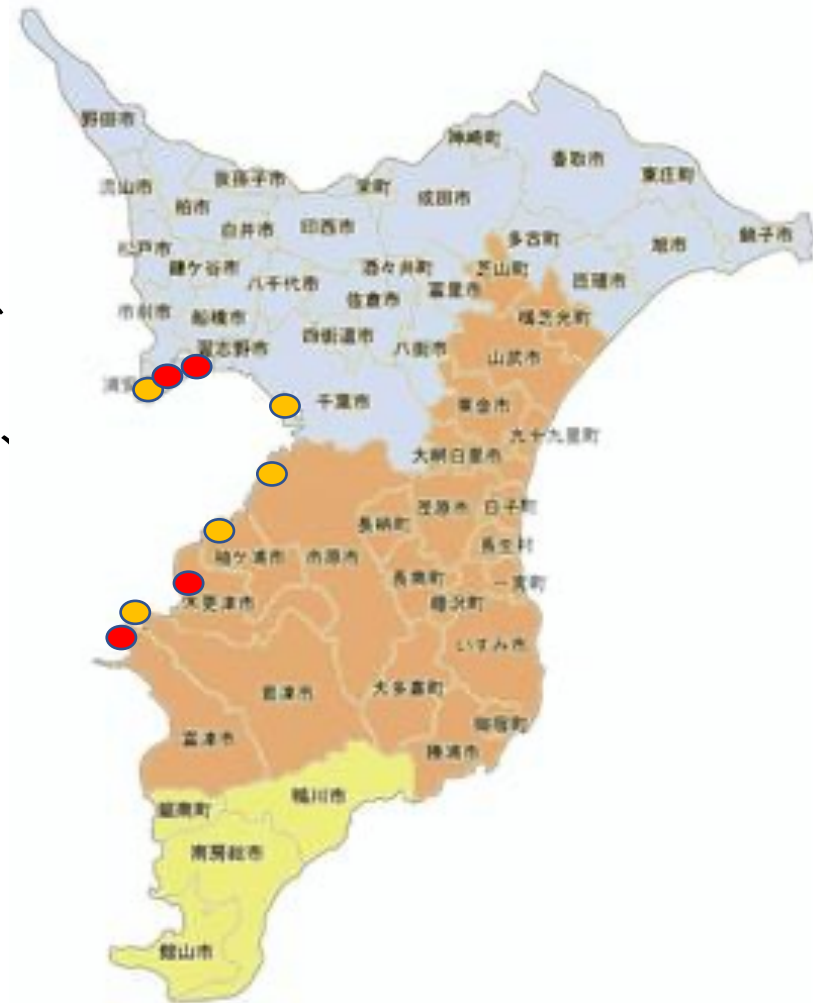
袖ヶ浦市郷土博物館提供

- 江戸後期に、江戸から「のり巻き」が伝播され、貴重なノリがとれ、米の産地だった東京湾内房で、特別な日に「のり巻き」が作られていたことが確認された。
- 内房の君津、木更津、袖ヶ浦、市原では「**伝承寿司**」という「太巻き寿司」が戦前から作られていた。「細いのり巻き」を中に入れて、太く巻いた「三色巻き」「二つ巴」「渦巻き」「文銭」「チューリップ」などの柄があった。江戸で作られていた「細いのり巻き」が、米と海苔の産地の内房で、「太いのり巻き」になったと考える。



明治時代になり、ノリ養殖はしだいに内房沿岸に広がり、ノリの生産が各地で始まった。そして千葉県は日本有数のノリの生産地となった。

- 赤色は現在もノリがとれている地域（富津、木更津、船橋、市川）
 - 黄色は昭和30年代位までノリがとれた地域（市原、君津、千葉、袖ヶ浦、浦安）
- 水色・・・下総（しもうさ）地方
茶色・・・上総（かずさ）地方
黄色・・・安房（あわ）地方



冠婚葬祭を家で行うことが普通だった昭和の時代は、おもてなし料理として「太巻き寿司」を作る習慣が続いた。結婚式には、派手な赤いかんぴょうや桜でんぶを多く使った。葬式には地味な茶かんぴょうや、緑のかんぴょうを使って巻いた。



袖ヶ浦市郷土博物館提供



【結語】

昔は地域でとれた産物で、手間ひまかけて作る物がごちそうだった。ノリと米の産地で、冠婚葬祭のおもてなし料理として作られた伝統の食文化「太巻き寿司」が、地域の宝として受け継がれるよう、これからも伝承活動が続けていきたい。

「K i a k a h a」
はニュージーランド
の原住民の言葉で
「がんばれ」の意味

