

## 24 太巻き寿司 (千葉県)



海苔または卵焼きの上に酢めしを伸ばし、味付けした干びょう、椎茸、人参、茹でたほうれん草、漬物等を芯にして巻き、花や動物などの様々な絵柄をあざやかに描き出します。

冠婚葬祭など人々が集う時のごちそうとして巻かれてきたものですが、昔は今のように華やかな絵柄ではなくシンプルなものでした。今でも悲しみの日には華やかな色づかいは除かれます。以前は特定の人しか巻けない技術でしたが、食育活動の一環として、小学生から高校生、消費者に至るまで様々な取り組みがなされ、多くの人に伝統の技術が受け継がれています。

## 25 イワシのごま漬け (千葉県)



頭と腹わたを除いたカタクチイワシを塩漬けた後、ごま、生姜、ゆず、赤唐辛子等と一緒に、かぶる位のたっぷりの酢に漬け込んだものです。重石をして2~3日すると食べ頃になります。

昔から九十九里地方の家庭で伝統的に作られてきたのは「めし漬け」で、イワシにごはんがまぶされていました。酢めしが発酵してイワシにつく独特の風味がおいしさのもとでしたが、ごはんをまぶした姿は体裁が悪いため、ごまをまぶしてみたら香りが抜群で、これが定着してごま漬けになったようです。地域の水産加工業者や鮮魚店でも製造・販売をしています。

## 26 深川丼 (東京都)



写真：事務局

アサリやハマグリに油揚げ、ねぎ等を加えた味噌汁をご飯の上にかけてものを「深川丼」といい、同じ材料を醤油風味でご飯と一緒に炊き込んだものを「深川飯」と呼んでいましたが、現在は正確な区分はされていないようです。

埋立て前の江戸深川はアサリがよく取れ、深川丼は江戸時代に地元の漁師が考えた料理で、手早く作り素早くかき込む庶民的な料理でした。現在の江東区深川、門前仲町あたりでは、深川丼を提供する店も多いようです。同様の歴史背景の下、シャコやアナゴなどを炊き込んだものを品川飯と呼んでいたようです。

## 27 くさや (東京都)



写真：新島村提供

くさやの起源は、400年前の室町時代まで遡ります。産業として生産が始まったのは江戸時代で、塩を「年貢塩」として幕府に上納していた頃です。当時、塩は島民の生活にとって大変貴重で、魚の保存(塩漬け)では桶の中の使い残しの塩水が繰り返し使われました。その塩水に魚の成分が蓄積して発酵し、独特の風味と臭みをもつ「塩汁」ができたと言われています。

その塩汁に、青ムロアジやトビウオなどを漬け込んで天日干したものが伊豆諸島の特産品「くさや」です。大島、新島、八丈島で盛んに製造され、お酒のつまみには絶妙な逸品です。