

ギネス  
世界記録™

## 挑戦者たち

vol.10

## 世界最大のちらし寿司

たかはま地域医療サポーターの会／福井県高浜町



町のご当地キャラ、赤ふん坊やを描いた世界最大のちらし寿司。目と髪の毛はのり、口と頬・ふんどしは紅しょうが、肌は錦糸卵、背景には絹さやが使われている。

## 寿司ゆかりの地で、 住民有志が記録に挑戦

平城京に寿司を献上していたという歴史があり、“すし発祥の地”とも呼ばれている福井県高浜町。人口1万人ほどの小さな町で2019年3月16日に誕生したのが、“世界最大のちらし寿司”のギネス世界記録です。住民有志が力を合わせ、縦140センチメートル、横110センチメートル、深さ60センチメートル、重量375.1キログラムの巨大なちらし寿司を完成させました。



2009年に設立された、たかはま地域医療サポーターの会のメンバー。左上から時計回りに、オブザーバーで医師・医学博士の井階さん、高浜町主査の中島さん、副会長の寺本さん、事務局の松本さんと小幡さん。

「地域でなじみのある焼きサバ入りのちらし寿司を、皆で作る地域交流イベントを開こうと考えていました。でもそれだけでは、なかなか人が集まらない。ギネス世界記録の名前があれば、多くの人が興味を持って足を運んでくれるのでは、と考えたんです」と話すのは、高浜町主査の中島大輔さん。たかはま地域医療サポーターの会は、もともとは地域医療の再生を目的に設立された任意団体ですが、近年は人々の交流や社会参加を通じた地域活性化にも取り組んでいます。

## 300キログラム超えを目指して 準備に奔走

ちらし寿司でのギネス世界記録は過去に例がなく、ギネスワールドレコーズ社から提示された認定条件は“一般的なちらし寿司のレシピに基づいて作ること”と“総重量が250キログラムを超えること”。そこで、目標を300キログラムに設定して米約100キログラム、卵650個、にんじん109本、シイタケ約5キログラムなどの必要な材料を計算。総重量には含まれないものの、地域でなじみのある焼きサバをご飯に混ぜ込むことで、地域色を出すことにもこだわりました。

登録費や材料費などの資金は、クラウドファンディングで調達。240万円もの金額を約1カ月半の短期間で集めるのは困難を極めました。SNSやメディアを活用して何とかクリア。調理に必要な道具を各家庭から集めたり、ギネスワールドレコーズ社と調整・確認をしたりと多忙な日々でしたが、会のメンバーが助け合いながら乗り切ったそうです。

## 地域住民の底力で、 ギネス世界記録を達成！

そして迎えた当日。約350人の関係者とボランティアスタッフが集まり、約5時間かけてちらし寿司が完成。公式認定員による計測の結果、無事ギネス世界記録に認定されました。



高浜町保健福祉センターに約350人が集まり、ちらし寿司作りに挑戦した。ご飯を混ぜるのは子どもたち、バック詰めはボランティアの方など、皆で手分けして作業。



公式認定員が、重量を測定。ギネス世界記録に認定された瞬間、会場は歓声に包まれた。

「ホットプレートを一気に使ったことで会場のブレイカーが落ちてしまったり、大量の具材を冷ますのに想定以上の時間がかかってしまったりと、トラブルはたくさんありました。でも、顔見知りの方も初対面の方も、目標に向けて一致団結することができました。町の底力を感じましたね」と、事務局の松本万美さん。用意した1,000人分の寿司は、町内外から集まった人々があっという間に完食。味もおいしいと評判だったそうです。

「ギネス世界記録達成で、地域の人々の結束が強まり、会の認知度も上がってきました。設立当初から掲げている“住民それぞれがかかりつけ医を持つことで、医療者の負担を減らす”という取り組みは浸透しつつあります。高齢化や人口減少が進むなかで、引き続き地域医療に関わりながら、町の活性化にも取り組んでいきたいですね」と話す事務局長の小幡真宏さん。安心して暮らせる町づくりのために、これからも活動は続いていきます。



会場には、赤ふん坊やが登場。参加者と一緒理学療法士が考案した「赤ふん坊や体操」を踊り、記録達成を祝った。