

# DANDELION

会報誌

Vol.03

2019.2.1.Fri.

絵巻寿司検定協会事務局 〒231-0861 神奈川県横浜市中区元町2-90 アンフィニ元町3F TEL 045-228-9030 FAX 045-228-0729 発行人：中矢 千賀子



2018年4月21日(土)・22日(日)の両日、  
東京食糧栄養専門学校の第3実習室にて  
第3回く絵巻き寿司インストラクター>認定講座が  
開催されました!

千賀子先生より  
認定証授与



絵巻寿司検定協会  
会長 中矢 千賀子



## ご挨拶 ～千葉で巻き寿司の魅力を再発見～

昨年末、千葉県君津市にある塚田さん（1期生）のご実家を訪ねました。訪問の理由は、子育てと畑仕事をしながら、巻き寿司の伝統を次の世代へとつないだ岡田美代さん（塚田さんのお母様）にお話をお伺いするためです。取材時間はわずか1時間ほどでしたが、初めて聞くお話も多く、大変貴重な経験となりました。私たち一人ひとりの力は小さくても、一歩ずつ活動をしていくことで、いつか実りあるものになる。お母様の優しい語り口にふれて、巻き寿司の魅力を再確認することができました。



# 千葉の郷土料理を訪ねて

1期生の塚田節子さんは、千葉県君津市のご出身で、子どもの頃から「太巻き祭り寿司」に親しんでいらっしゃいました。千葉の巻き寿司は、郷土料理としてどのように発展してきたのでしょうか。塚田さんのご母堂、岡田美代さん（1922年10月12日生・96歳）にお話を伺うため、千賀子先生が晩秋の房総半島を訪ねました。

## 実り豊かな里山で

今から80年前、私は、茨城県にある国民高等女学校に通っていました。同級生は86名、全国から勉強に来ていて千葉県の生徒は2人だけでした。学校では、詩吟やお灸など、様々な課目を勉強することができて、とても楽しかった思い出があります。

戦争から帰ってきた主人とお見合いで一緒になったのは、卒業からしばらくしてのこと。2人で農家をして、それはもう朝も晩も一生懸命に働きました。お陰様で今ではひ孫が13人、お年頃ともなれば実家に30名程の家族が集まります。

巻き寿司の記憶を辿ると、子どもの頃までさかのぼります。母と兄夫婦が、番子（ばんこ）さんに巻き寿司の作り方を教えてもらっていたのをよく覚えています。番子さんは、お祝いごとなどのとき

に料理番をつとめる人のことで、出張料理を生業のひとつにしていました。私の家に来てくれた番子さんは、小糸地区で農家をしていた男性でした。

少し大きくなると、私も母や義姉からつくり方を教わりました。余所の家にお祝いごとがあると、朝早くその家に出向き巻き寿司を巻いてあげたものです。結婚式ともなれば、近所の腕自慢がリハーサルをして本番に臨みます。私は「亀」が得意で、よくつくりました。すし飯で山と谷をつくって干瓢をのせて、外側は卵か海苔で巻きます。当時のことを思い出すと、今でも胸が躍ります。

それから、仏事でも巻き寿司を頼まれることがありました。昔は自宅で通夜振る舞いなどがありましたから。そういうときは華やかな色合いの食材は避けて、地味な色の食材に代えてお出ししたりしていました。

味付けを工夫するとみんなが美味しいと喜んでくれるので、自分なりに研究しました。農家で鶏も飼っていたので、巻き寿司に使う食材は、すべて自分の家でつくっているものばかり。海苔は、浜辺の家に嫁いだ妹がよく届けてくれました。あちらはお魚や海苔、こちらはお米や卵と、よく物々交換をしたものです。房総地方の「海の幸」と「山の幸」が、私たちの巻き寿司を育んでくれました。



## 家族が紡ぐ物語

子どもたちの運動会にも、いつも巻き寿司をつくっていました。「チューリップ」や「かたつむり」の巻き寿司が人気でした。長女や次女の頃は、周りの家庭も巻き寿司をつくっていたようです。しかし、歳の離れた末娘の頃になると、手軽にできる「おにぎり」が主流でした。きっとあの頃から、家庭の食卓が少しずつ変化してきたのでしょう。

それでも、娘たちが嫁ぐときには「巻き寿司のチューリップくらいは覚えておいて欲しい」と思って、

つくり方を教えました。なぜなら、私自身が母や義姉に巻き寿司のつくり方を教わっておいて、本当によかったと感謝していたからです。今では、娘たちにもそれぞれ孫がいますが、みんな巻き寿司と縁のある人生を送っています。長女は、絵巻寿司検定協会で講師をさせてもらっています。



次女・幸子さんのお知り合いの巻き寿司愛好家が、特別に巻いてくださった一折。伝統の「梅の木」「四海巻き」「楓」に混じって、君津市のキャラクター「きみびょん」の巻き寿司が愛らしい。

次女は、嫁ぎ先の婦人会でよい先生と仲間に巡り会えたようです。3女は、お総菜屋さんで働いていたとき、朝3時から100人分くらいの巻き寿司をつくることもあったのだとか。4女は、孫たちにせがまれてつくってあげていると、嬉しそうに話してくれました。どうやら4人とも、嫁いでからの方が巻き寿司により興味が出てきたようです。

以前、娘にすし飯のつくり方を教えていたとき「お母さんはやっぱりすごい先生ね。とても勉強になるわ」としきりに感心しているのです。ですから私は、「いえいえ、今では私よりもあなたたちの方が立派な先生ですよ」と伝えました。巻き寿司をつくっていると、子ども時代の記憶が、ふと頭をよぎることがあります。家族と自分が今でもつながっていると実感できる

こと。これも、巻き寿司づくりの喜びの一つなのだと思います。

### ◆取材を終えて

今回、塚田さんのお母様にお話をお伺いして、千葉の巻き寿司のルーツを探ることができました。房総の食文化を紡ぐ2つの鍵は、「実り豊かな里山」と「家族の愛情」でした。絵巻寿司インストラクターの皆さんも機会がありましたら、ぜひ千葉県に足を運んでみてください。

### 太巻き祭り寿司を 購入できる施設

■道の駅「保田小学校」  
〒299-1902 千葉県安房郡  
鋸南町保田 724

■道の駅「富楽里とみやま」  
〒299-2214 千葉県南房総  
市二部 1900



ご実家からほど近い特別養護老人ホームに入居されている岡田美代さんを囲んで。千賀子先生も姉妹の仲間入り？

6人兄妹が生まれ育った実家を見下ろす丘の上にて。兄妹は毎日、でこぼこ道を40分かけて小学校に通学した。千葉の巻き寿司は、このような里山で地域に根付き、郷土料理として発展したのだろう。



定員8名(先着順)  
お電話にてお申し込みください

☎045-228-9030

## 会員向けスキルアップ講座

スキルアップ講座は、認定レシピ30点のうち実習されていない18点を実習するための講座となっております。  
横浜元町スタジオ、もしくは近隣調理室にて年4回開催し、1日で4~5作品を実習します。  
参加費用は1回 16,200円(税込)です。講師やコーディネーターから活動のアドバイスを受けることができたり、  
会員相互の情報交換の場ともなりますので、積極的にご参加ください。

### 春講座

2019年 1月25日(金) 10:00~17:00

桃の花／うさぎ／花かご／カーネーション／ミニ講座「かんぴょうの煮方」など

### 夏講座

2019年 4月27日(土) 10:00~17:00

あじさい／てるてる坊主／パンダくん※／ピール／ブタくん ※レシピ改良版

### 秋講座

2019年 7月19日(金) 10:00~17:00

バラ／栗坊／フクロウ／京あめ／ゴースト

### 冬講座

2019年 10月5日(土) 10:00~17:00

スノーマン／ダルマくん／肉球／タマ／ミニ講座「色つき酢めしの作り方」など

### 夏講座レシピ



## メディア掲載履歴

■特約写真

# 中矢千賀子

All About 中矢千賀子

出生于爱知县豊田。在豊田长大。从中学开始担任料理部。在自営的印刷厂「豊田印刷」工作。2009年4月《寿司职人》杂志开始连载。获得了横浜地区大奖赛2016年「寿司职人」(寿司职人)的「花巻寿司」称号。2017年10月创立「花巻寿司」株式会社。担任代表取締役。并在8月设立「花巻寿司協会」。担任会长一职。指导学员超过1000名以上。

很久之前开始。在日本人们为了庆祝亲朋好友相聚。母亲一代都会有做寿司的习惯。花巻寿司就是这种家庭料理的升级版。中矢女士将至今为止的「简单、易懂」的概念。融入将近200个作品的设计方案中。与艺术相结合。正是这种以简单为美味。以自然为美味。日本料理逐渐在世界各地蔚然成风。受到越来越多的人喜爱。而在这其中。寿司尤其是这种美食的哲学表现。同时中矢女士积极参与推动新手寿司的发展。将魅力传递给日本的孩子以及外国友人。

中矢女士担任「花巻寿司協会」的会长时。致力于发展培养花巻寿司制作的技能。从面向学习制作寿司基础知识的新手开始。成为技术和专业知识于一身的高级教师。如果成为寿司师的教练。可以得到30名协会认证的食谱。完全有能力开设自己的教室。这个课程最大的特征。就是为希望向外国人介绍日本文化的志向的学生提供了很好的平台。

《小白兔》  
各种可爱的小动物形象不仅能让孩子们开心。也能让为生活奔波的成年人得到心灵上的治愈。无论什么样的人在看到这样可爱的动物寿司。内心都会变得柔软。这款「小白兔」寿司是入会后母亲们最想做的便当的人气作品。

050

図説の巻

### 花巻手巻寿司

圣诞寿司蛋糕  
见到中矢女士设计的花巻手巻寿司的人都会说。这是用寿司做的蛋糕。"圣诞和蛋糕一起吧"。先使用制作蛋糕的模具做出形状。之后将三文鱼、牛油果、烟熏、蔬菜等食材。用醋腌制后与土豆泥混合在一起。最后在顶部放上草莓和鱼子等。然而真正决定蛋糕口味的是馅料芝士。这是中矢女士的"圣诞蛋糕"的灵感来源。进行制作的食材。让每一位品尝的家庭成员都能感受到幸福。

《阿狸》  
中矢女士曾经以中国超人气动漫形象"阿狸"为主题。创作的花巻手巻寿司。采用了寿司中常用的红萝卜作为黄色。大眼睛的小圆嘴。以及典型的阿狸鞋子。将阿狸可爱的形象与寿司相结合。连阿狸的作者Hans。见到后也对此赞不绝口。

花巻寿司協会  
<http://www.amakishiki.com/>

中国の富裕層向けに発行されている「旅日(りょにち)」で千賀子先生が特集され、絵巻き寿司や寿司ケーキが紹介されました

編集後記：今号の表紙は、「ラグビーワールドカップ 2019」をモチーフにした作品で、千賀子先生と山本陽子さん（1期生）の共作です。素晴らしい作品をご提供いただきましたお二方に、感謝申し上げます。さらに、見開きページでは、千葉県の花巻寿司について特集いたしました。塚田さんのお母様の貴重なお話は、私たち会員の共有財産です。ぜひ、折に触れ読み返してみてください。次号は、「新レシピの購入」や「資格制度の再編成」についての情報を掲載して、4月上旬の発行を予定いたしております。パンフレットも間もなく完成予定ですので、どうぞ楽しみにお待ちください。