

宮城県亶理郡亶理町中央公民館で、食生活改善推進員対象「太巻き祭りずし作り方教室」を行いました。

米穀機構では、東日本大震災の被災地を食生活の面から支援する取組として、今年度も千葉伝統郷土料理研究会の協力を得て、被災地において食生活の改善活動を担っている食生活改善推進員を対象に、「太巻き祭りずし作り方教室」を開催しました。

1. 開催日時 平成27年6月15日（月）
10:00～15:00
2. 開催場所 宮城県亶理郡亶理町中央公民館
3. 指導 千葉県伝統郷土料理研究会講師4名
4. 参加者 亶理町食生活改善推進員等25名



5. 開催概要 食生活改善推進員の方々に、太巻き祭りずしの基本的な文様の作り方や教え方をマスターしてもらい、履修後に講師となり被災地各所において、太巻き祭りずし作り方教室を開催して頂き、被災者の方々の食生活の支援等を目的に開催しました。



教室では、千葉伝統郷土料理研究会の杉崎幸子先生から太巻き祭りずしのルーツ、太巻き祭りずし独特な手法、すし飯や文様に合わせた食材の下準備の仕方、厚焼き卵、薄焼き卵の作り方のコツなどの学習後、デモンストレーションがあり、以後参加者が実習をし技術の習得を行いました。

最初は、太巻き祭りずしの基本である「山と谷の手法」で作る「基本の花」、次に各自が焼いた薄焼き卵を使って「渦巻きの手法」で作る「薔薇の花」、最後には「極細巻きの手法」で作る「桃の花」を巻き、3種の文様を作りました。この3種の手法は、特徴のある多種多様な文様の基礎にもなるので、きちんとマスターすることで、太巻き祭りずしの基本的な手法を習得することにもなります。5時間の長丁場の作り方教室でしたが、参加者同士で教え合ったり、講師に質問をするなど始終、教室は熱気にあふれた作り方教室でした。「今日、参加できなかった推進員も含めて伝達講習会をしよう。」「仮設居住者との料理教室では、薔薇の花を実習してみたい」など具体的な話もでていました。

今回の参加者全員に、講師として活躍して頂くために、太巻き祭りずし特製巻きすや、参考書として「太巻き祭りずし

作り方の本」を贈呈するとともに、亶理町にも、各地での太巻き祭りずし講習会用として、巻きすや卵巻き用フライパンのハード資材のほか、すし粉などを寄贈しました。

なお、昨年度実施した亶理町の隣町の山元町では、履修者が講師となり、仮設居住者等を対象に、講習会を10回開催したとのことでした。

