

福島県郡山市の 富岡町生活支援ボランティアセンター 『おだがいさまセンター』で、生活支援相談員対象「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させて頂く各種取組を行っており、今年度第3弾として、千葉伝統郷土料理研究会の協力を得て、福島県郡山市富岡町で仮設住宅や借上げ住宅に居住されている方の生活支援活動をされている方を対象に、「太巻き祭りずし作り方教室」を郡山市で開催しました。

1. 開催日時 平成26年6月26日(木)
10:00~15:00
2. 開催場所 富岡町おだがいさまセンター
3. 指導 千葉県伝統郷土料理研究会講師5名
4. 参加者 富岡町生活支援相談員等23名



5. 開催概要 今回も、参加者一人一人が、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、仮設住宅居住者に指導できるようになることをテーマに開催しました。
初めに、千葉伝統郷土料理研究会杉崎幸子先生より、太巻き祭りずしは、千葉県房総半島の農家の方々が冠婚葬祭や祝い事の時に振る舞った「巻き物」に由来し、ずし飯や多種多様な食材を逆さ絵で組み上げていく独特な手法によることなどが紹介されました。
実習では、文様に合わせた食材の下準備の方法、具体的な文様の巻き方や、実際に指導す



ることを想定し、文様ごとの指導のポイントについても、教えて頂きました。

今回は、太巻き祭りずしの「山と谷の手法」で作る基本の花、「極細巻きの手法」で作る桃の花、そして、これら2つの手法を組み合わせる椿の花の3種を学習しました。それ以外の手法である、「渦巻きの手法」で作るバラの花、「つまあげの手法」で作る桜の花は、講師のデモンストレーションにより、学習しました。



最初は、不安そうな参加者も、巻くことを重ねるうちに、コツをつかんで、3本目には、要領も得て、自分でも満足のおすしが巻けたようでした。

今回の参加者は、生活支援相談員等の方々でしたので、仮設住宅等に居住されているの方々に対して作って楽しい、食べておいしい太巻き祭りずしづくりを通して、食生活の面から実践的な支援をしていただけるものと思っております。

今回の参加者全員には、太巻き祭りずし特製巻きすのほか、参考書として「太巻き祭りずし作り方の本」を差し上げました。また、おだがいさまセンターにも、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、ずし粉やレシピ集を寄贈しました。