

福島県いわき市『いわき平交流サロン』及び郡山市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、「太巻き祭りずし作り方教室」を行いました。

9月27日の福島県いわき市に続き、12月6日郡山市の2ヶ所で、千葉伝統郷土料理研究会の協力を得て仮設住宅や借上げ住宅に居住されている方々等を対象に、「太巻き祭りずし作り方教室」を開催しました。

1. 開催場所及び日時

- いわき市『いわき平交流サロン』 平成28年9月27日(火) 10:15~12:15
- 郡山市『おだがいさまセンター』 平成28年12月6日(火) 10:00~12:00

2. 指導 千葉伝統郷土料理研究会講師

3. 参加者 いわき市 20名 郡山市 20名

4. 開催概要

いわき市『いわき平交流サロン』は、今年初めての実施でした。教室では、まず千葉伝統郷土料理研究会の杉崎幸子先生から、千葉の太巻き祭りずしの独特の作り方である[山と谷の手法]の「基本の花」と[山と谷の手法]に[うず巻きの手法]を組み合わせた「かたつむり」の文様の指導を受け、各自2本ずつ巻きました。

実習のあと、講師が、1本600gのごはんで作る「あげは蝶」「蟹さん」「菊1本」「雪だるま」の四季を表現した卵巻きの実演をしました。参加者は、細かなパーツも手際よくつくる様子を興味深く、熱心に見ていました。どれも初めてみる文様で、包丁で切ったときは感嘆の声をあげ、試食をしてみると、おいしいと一気にたいらげていました。



郡山市『おだがいさまセンターは、』今年で4年目の開催です。今回は、[つみあげの手法]で「雪だるま」と「満開の桜」の文様を巻きました。「満開の桜」は昨年巻いた文様ですが、郷里の富岡町夜ノ森のみごとな桜を思い出しながら、作られたことと思います。

実習のあと、講師に、試食用に作っていただいた卵巻きは、「あげは蝶」「山茶花」に加えクリスマスを前に「クリスマスツリー」、その後迎えるお正月を前に「寿」でした。「寿」の文字は圧巻で、皆さん大変喜んでいらっしゃいました。

