

# 聞き書き「太巻き祭りずし」（上総の太巻き）

—郷土料理研究家・龍崎英子氏との対話から—

北野 収

## 1. はじめに

郷土料理とは、かつて人間がその土地の自然と共に暮らし、生態系の中で生きていた事実を現代に伝える「共生の語り部」のようなものである。すなわち、その土地の山海の恵みと地域社会・共同体の営みの中から生まれた食文化である。しかし近年では、郷土料理の商品化や観光化が進み、原材料はほぼすべて輸入食材に代替されてしまったものも少なくない。また、B級グルメにみるように、そもそも戦後に普及した食材（アメリカ産小麦、トマトケチャップ、マヨネーズ等）を前提として、比較的後年に開発されたアイテムも各地でみられる（いわゆる「粉モノ」）。

千葉県の上総地方の郷土料理として太巻き寿司がある。写真1にみるよう、図柄や文字を太巻きとして巻いたものである<sup>1)</sup>。東京湾（江戸湾）の海苔と上総のコメ、野菜という地元の食材、正に山海の恵みを巻い

たものである。元々は農家のハレの日のご馳走であった。高度経済成長期の東京湾の埋め立てと臨海コンビナートの造成、都市的生活様式の普及、農業の衰退、農家の高齢化などを経てもなお、県内各地に「太巻きサークル」「太巻き研究会」が存在し、活発に普及伝承活動を行っている。また、小学校や幼稚園などの教育機関における実演や試食なども行われている。筆者は、このような隆盛の陰に、2人の指導者の尽力があったと考えている。功労者の1人は木更津にあった太巻き文様創作者としての故水野衣音氏（1923-2006）である<sup>2)</sup>。本稿では、今日の太巻き復権と普及の最大の功労者である栄養学者・郷土料理研究家、千葉伝統郷土料理研究会創設者の龍崎英子氏（1929-）をとりあげる（写真2）。龍崎氏と筆者との「語らい」を聞き書きノートとしてまとめた。



写真1 「太巻き祭りずし」  
（撮影者の明角和人氏の許可を得て掲載）



写真2 龍崎英子氏（左）と筆者  
（蘇我コミュニティセンターにて、龍崎氏の許可を得て掲載）

インタビュー（語らい）は、2022年9月10日（蘇我コミュニティセンター，2時間強），同年10月1日電話面談（30分），2023年4月7日（市川市内レストラン，2時間強），同年5月25日（筆者拙宅，3時間）の都合4回行った。回によって，龍崎氏の長女伊都子さん（電話面談以外），龍崎氏の教え子で千葉県栄養士会会長・千葉伝統郷土料理研究会会長の杉崎幸子氏（9月10日），同研究会会員の筆者の妻広子（電話面談以外）が同席した。本稿で直接引用した発言は許可を得て録音された音声に基づく（蘇我，拙宅分）。録音していない面談の内容は，筆者と妻による面談メモに基づく（電話，レストラン）。

上総の太巻きに関する学術文献はほぼ存在しない。本稿は「生き字引」ともいえる龍崎氏の「頭の中にあるまだ活字化されていない経験，記憶」をできるだけ多く引き出し，史料として文字化・言語化することを目的とする。この「語らい」では，龍崎氏の著作をひと通り読んだ筆者が改めて確認したい点について意識的に質問をしたほか，今まで活字にはされてこなかったと思われる興味深いエピソードもいくつか伺うことができた<sup>3)</sup>。結果として，A4，2百数十頁相当のインタビュー記録を得た。

筆者は，市原市内の旧家の出身である筆者の妻の実家と義母の生家での経験から，地域差はあるにせよ，太巻きが上総地域の農村の日常や冠婚葬祭における生活実践として実際に振舞われたのは，およそ1990年代前半までと推察する。インタビュー当時で御年92-93歳の龍崎氏に太巻きを伝授した各地域の先達の女性

（生活実践としての太巻き「現役世代」）は既にはいない。龍崎氏や筆者の義母（故人，龍崎氏より1歳年長）の昭和1桁世代とそれに続く昭和十年代世代が，最後の太巻き「現役世代」（教室や研究会で習得した人を含まないとすれば）だと考えられる。龍崎氏の語りは，今後の千葉の太巻き研究にとっても，貴重かつ重要な「資料＝史料」といえる。

なお，太巻きの名称に関して，元々，庶民の郷土料理には特定の名称がない場合が多く，ある場合でも後代に付与された他称である場合が多い。千葉の太巻きについても，「田舎寿司」「太巻き」「お寿司」「花ずし（花柄のみ）」など呼称は家庭や地区によって様々であった。筆者は，①千葉県が設置される以前から太巻きがあったことから，千葉の太巻きという名称は適当でないと考え，②現在の千葉県を構成する旧安房国，<sup>あわのくに</sup>上総国，<sup>かずきのくに</sup>下総国のうち，太巻きの発祥は上総であること，等に鑑み，「上総の太巻き」という名称を使用してきた。他方，太巻きの普及を願った龍崎氏は1985年の著書の中で「（千葉の）祭りずし」と表記し，1990年の著書の中で「太巻き祭りずし」と命名した（龍崎1985, 1990）。今日この呼称も広まっている。本稿では，功労者である龍崎氏に対する敬意を込めて，文脈に応じて「太巻き祭りずし」と表記する。

## 2. 太巻きに出会うまで：戦前・戦中・終戦後の記憶 から

### （1）防空壕の中で食べた真っ黒おにぎり

戦時中に女学校生活を送った龍崎氏は，学徒動員で千葉市内の日立航空機の工場で戦闘機の外板の貼り付けの作業をした。在校時に空襲警報が発令されると，女学生たちは防空壕に移動する。女学生たちは家から弁当を持たされていたが，空襲の時は，防空壕で友だちからおにぎりのお裾分けがあったという。女学校は，千葉市，船橋市，そして上総地方のお嬢様が集まるところだった。地元の商家や地主や医者の子，そして比較的裕福だった自作農階級の娘が大勢いた。農家の娘は自分が食べる以上のおにぎりをもってきていた。友だちにお裾分けするためであった。龍崎氏が実家で馴染んでいたおにぎりは丸形（太鼓型，俵型や団子型で

はなく)だったが、東京側からみて千葉市より先の上総の農家の娘たちのおにぎりは三角だった。(戦時中にもかかわらず)コメはあっても、海苔が採れない地域のおにぎりは、細長い海苔が1枚帯のように巻いてあるだけだった。豪華だったのは内房の海沿いの地域のおにぎりであった。内房の五井～姉崎～袖ヶ浦～木更津～君津の辺りは、明治期から戦後の高度経済成長期まで、国内有数の海苔の一大生産地であった。内房の農家の娘のおにぎりは、海苔がふんだんに使われた全体が真っ黒のおにぎりであった<sup>4)</sup>。海苔は、高度経済成長期の頃ですら、お歳暮、お中元など贈答品の花形に君臨するぐらいの貴重品だった。まして戦時下である。そして配給物資だったコメも、とりわけ都会っ子には貴重品だった。当時の白米と海苔は、今では想像できない程の価値があった。防空壕で内房の生徒と一緒にになると、豪華な真っ黒おにぎりが食べられた。それは、大変なご馳走の分け前にあずかることを意味した。同時にそのことは、命の危険にさらされた空襲下の女学生たちにとって、もの凄くささやかな、でも純粋な楽しみの1つであったに違いないことは、戦争を知らない私たちでも容易に想像できる<sup>5)</sup>。

## (2) 栄養指導車への乗務

元々はデザイナーになりたかったが戦時下～終戦直後という時代に、それは叶わなかった。父が喘息持ちであったことから薬剤師になることを希望したが、父の勧めにより栄養学校に進学した<sup>6)</sup>。

戦後間もなく、アメリカ主導の対日食料援助と栄養政策が行われた。まず、「ララ(LARA)物資<sup>7)</sup>」と呼ばれたアメリカ産小麦と脱脂粉乳によって学校給食が始まった。その後、1954年のアメリカ農産物貿易促進援助法(PL480)によって、余剰農産物を「平和のための食料(Food for Peace)」として利用する政策が開始された(ホプソン 2020)。国から地方に払い下げた食料援助物資の費用を基金として積み立て、日本人の栄養改善と味覚の「洋風化」を促進したとされる栄養改善普及運動と粉食奨励運動が始まった(鈴木 2022a; 鈴木 2022b)。その1つが栄養指導車(キッチンカー、1956年～60年代)である。キッチンカーとい

うのは、バスの車体の後端が開放型のキッチン(ガスバーナー付)となっており、その車内奥には食材保管のためのアイスボックス、食器棚、シンクなどが備えられていた。指導車には栄養学徒3～4人と行政官(県の栄養担当など)が乗り込んだという(5月25日)。千葉市内から柏方面までも「遠征」したという。女子学生は、オープンキッチンで聴衆向けに調理実演する係と奥で実演のための準備をする「裏方」に分かれたが、これは交代制ではなく、あらかじめ指定されていた。龍崎氏はいつも実演担当だったが、不器用な生徒はどうしても裏方に回されていたという。この他に、駅ホームに横付けされた列車(客車)を活用した家族計画指導の手伝いにも、栄養学徒として動員されたという。

## (3) 氷冷蔵庫のこと

現代では「寿司」といえば江戸前の生寿司を指すが、日本各地の寿司の歴史からみれば生寿司はきわめて例外的な存在であった。元々寿司は保存のためにご飯の中に魚をいれて自然発酵させ、ご飯を取り除いて食べていた(なれずし)。北陸地方の押し寿司(鯖、鱒、鮭、かぶら等)、関西の箱寿司、そして、コメと野菜を巻く千葉の太巻きなど、江戸前以外の寿司はある程度保存が利くものであった。昭和30年代に電気冷蔵庫が普及し始めるまで、木製の氷冷蔵庫(冷蔵箱)が使われていた。この氷冷蔵庫とて贅沢品で一般の家庭にはなく、商家や料理屋などの特定の家だけに限定されていた。食品の保管についての概念が現在とは全く異なっていた訳である。

「毎日、氷屋が2貫目ぐらいずつ持ってきてました。[...] 冷蔵庫のあるうちなんてそうなかったんですよ、船橋辺りに。だから毎日、氷をちょうどこのくらい、あれは2貫目だか1貫目だか知らないけど持ってきて入れてました。[...] 氷は配達です、みんな。冷蔵庫のあるうちは限られてますから。[...] 小僧がちゃんと朝10時ごろかな、来て、今日はどうかなって開けて、ああ、なくなってるっ、つって入れてく。[...] 多分ね、月〔ツケ〕払いだと思う。[...] [筆者「リヤカーで運んでいたのか」] リヤカーに氷が入って



るなんて見たことない。外行って、いちいち見ないから分からない。[…][でも]多分リヤカーでしょうね。それで入れ物の下にあるスノコが敷いてあって、そこへ氷が置いてある。それはちょっとちらっと。[…]  
大体このくらい。このくらいのあれだね。1貫目っていうとその半分ぐらいかな。でも3キロ750だからあれは500目だな、あの大きさだと。何かそのうちの冷蔵庫のサイズを知ってて、それでちゃんと毎日同じものが届くの」(5月25日)。

これは龍崎氏が結婚する前、船橋の家での経験なので、昭和10～20年代の話ということになる。「うちは<sup>しもたや</sup>仕舞屋〔閉店した店〕ですから門を開けて入ってきて、氷、届けにきましたって言うんです。『じゃあ置いてって』って言うって、〔母親が娘の〕私〔を〕出すんだから、うちの母。自分が出てかないんだから。それで受け取って入れてってくれるの。そのうちによってもやり方違うでしょうけど」(5月25日)。

昭和30年代に「三種の神器」(白黒テレビ、洗濯機、電気冷蔵庫)と喧伝され、都市部で急速に普及した電気冷蔵庫だが、農村部での普及には相応の時間差<sup>8)</sup>があったものと考えられる。このことは、戦後においても、生鮮物の流通と保管には今では考えられない程の技術的制約があり、その制約下で太巻きを含めた各地の郷土料理が存続したことを意味する。

### 3. 太巻きとの出会い：嫁ぎ先・地域の女性・行政

1948(昭和23)年に化学療法研究所付属病院(現国際医療福祉大学市川病院)に栄養士として勤務した龍崎氏は、1955(昭和30)年に千葉市内で食品関係の商いを営む家に嫁ぎ、そこで義母が作る太巻きに初めて出会う(龍崎 2009:126)。食と栄養の専門家である龍崎氏だが、意外にも太巻きとの出会いは専門家としてではなく、1人の嫁としてだった。当然自分の結婚式でも太巻きが振舞われた。「出たんです、あれが。それで私の親戚、皆東京ですから、びっくりしちゃったの。あんな大きな〔千葉の大きな太巻きのこと〕東京にないから。それで、一体どうやって食べるのかって叔父なんか言うから。食べ方までは知らないわ、って言ったんですけどね。それくらい、東京の人間に

はあれはショックですよ。それがきっかけで、よし、私も教わってやろう、と思った」(9月10日)。

ただし、当の地元の人には太巻きなんて日本中どこにでもあるありふれたものという感覚があったため、周囲の人々は龍崎氏を不思議に思ったという。『「何で、こんな太巻きに目の色変えて来るんだ』って私を馬鹿にしましたよ。あの技術を評価してなかったね、地元は。よその県にはないんだと言ってもはじめ信用しなかった。だから私変わり者だったんですよ。[…]  
たしかに千葉県って目立たないけど地道に良い文化をもっているよね。[…]  
千葉県にじわじわ文化があります。それで意外に呑気な県民で『そんなにこれが大事かね』という調子で言われる。[…]  
文化ってそんなもんですよ。[…]  
ただ当たり前のことをただ当たり前にやっているだけでもって、1つの文化としての価値は認めなかったんじゃない』と述べた(9月10日)。

その後、1957(昭和32)年に千葉県立栄養専門学院(後に千葉県立衛生短期大学となり、現在は千葉県立保健医療大学)に教員として奉職した。以降、栄養指導者として県内をまわる中、各地の太巻きに出会い、それを巻く女性との交流を深め、やがて郷土料理研究家として、県内、国内外に「太巻き祭りずし」を広めることになる。「あちこち行きますでしょ?そしたら教えてくれるですよ、おばあさんたちが。[…]  
こっちも面白がって教わるから、教えるおばあさんも張り合いがよいじゃないですか。で、『今度こういうの考えたからこんさいよ〔方言、来なさいよ〕』ってくるんですよ。だんだんそうになってきて、おばあさんたちも刺激されたんじゃないですか。で、昔から巻いてるのは〔柄のこと〕限られていて、自分たちがどんどん、どんどん考えてんですよ」(9月10日)。母校の千葉高女(現千葉県立千葉女子高等学校)の恩師に請われて、同校の家庭科の指導にも行ったという。

行政と太巻きの関わりが出来ていったのも昭和30年代のようである。昭和31年頃、千葉県調理講師団が発足し、1950(昭和25)年に千葉県知事になった<sup>しばたひとし</sup>柴田等の夫人が団長となった。知事夫人と面識があった龍崎氏には、「あなたも入って〔調理を〕教えなさい」と声がかかった。これは、栄養学校の教職に就いたのと

ほぼ前後の時期だと思われる。この頃から講師団の席やいろいろな公的な席でもてなし食品として、太巻きが振舞われ始めたようである。

#### 4. 昭和30年代の太巻き事情について

教員になった龍崎氏には県内各地から通ってくる学生から太巻きの情報が寄せられた<sup>9)</sup>。「それで〔木更津の方から来ている〕うちの学生がね、『昨日お祭りだったから』って、おばあちゃんが巻いたっていうお寿司を持って来る学生がいるんですよ。内房が多かったね。大した模様じゃなかったけども、私にしてみればびっくりですよ。こんな太いのをね。江戸〔東京〕にはないんだから。そういうのを1本持って、『先生が好きだったら先生にあげてくれ』って、親が渡してるんですよ。そういう学生が何人もいたっていうことが〔…〕」（9月10日）。

おそらく東京五輪（1964（昭和39）年）の少し前に、龍崎氏のところに太巻きを持ってきたナガノさんという学生がいた。「いや、もうその時〔東京オリンピックの頃〕には千葉の人〔は〕巻いてましたよ。私、昭和31年から関わってるから。それで、それを教えてくれてって言われて、町内から頼まれて。私、巻けないんだからさ、その当時。だからうちのお姑に教わったんですよ<sup>10)</sup>。縁側で一生懸命。で、付け焼刃ですまして教えに行っちゃった。それが「基本の花」〔龍崎氏の命名、「チューリップ」のこと〕。あれしか皆さん巻けなかった。少なくとも、千葉の郊外の、あなた〔杉崎氏〕の実家の方の人たちはチューリップ専門。龍崎氏によれば、少なくとも内房～千葉市にかけての太巻きの柄はシンプルな柄ばかりだったという。

県内を取材して歩くと、さまざまな柄が地域の女性によって考案され、「こんなのが出来たから、先生きたいよ〔方言、来てくださいよ〕」などと、電話がかかってきたという（9月10日）。その求めに応じて龍崎氏は地域に出向き、各地の太巻き柄を記録したという。そのように龍崎氏に声を掛けてきたのは、もっぱら外房（東金辺り）の女性が多かったようである<sup>11)</sup>。昭和30年代に既に九十九里では「太巻きは作ってました。単純な模様ばかり」（9月10日）という状況だった

たという。独自の柄（模様、文様）が発達してきたのは、戦後いち早く創作柄の開発を始めた水野氏（前述）以降ではないかという筆者の考えに、龍崎氏は同意した<sup>12)</sup>。昭和30～40年代から県内各地をまわって調査をしていた龍崎氏は、いち早く8ミリフィルム映写機（当初はサイレントのため、音声は別途録音器<sup>13)</sup>）を導入し各地の太巻きを撮影・録音、自ら編集した（アフレコ入れ、手作業でのフィルムの切り貼りを含む）。地域をまわる時に大切にすることは方言を理解し、イントネーションが間違ってもよいから、方言を使うことだった。特に城下町だった東金では、東金の言葉を使わないとやりとりが難しかったという。また、同じ外房でも城下町エリアと漁師のエリアでは言葉が違った（5月25日）。

#### 5. 東金の土地柄、昔の千葉の物流状況、漁師町船橋の海苔巻き

昭和30～40年代からの経験を振り返って、龍崎氏は太巻きについての色々な創意工夫は木更津などの内房の人よりも、東金の女性の方が優れていたと断言する<sup>14)</sup>。その理由として、東金高等女学校（東金高女、現県立東金高校）の卒業生の資質やネットワークが関係していると考えている。「昔から東金高女の卒業生ってというのは優秀だったんですよ。だから、そういう地場があるんですよ、東金は。海っぺたとは違うの。外房とか内房の海っぺたの人間と。〔…〕内陸なんです。〔…〕で、ものすごく熱心ですよ、何かするのに。あれは地域性っていうのかな。」「高等女学校っていうと、東金高女。あと松尾〔山武郡にある松尾高女、現県立松尾高校〕なんです。だから、やっぱり東金高女が中心に、卒業生が中心になって何かやる、そういうものがあつたと思います<sup>15)</sup>」（9月20日）。

加えて、内房の半農半漁の海苔生産者は朝3時から海に出るなど、内陸の農家よりも格段に忙しい。内陸の商業の中心地だった東金がかつて有したある種の豊かさや余裕（時間、家計）が、太巻きの柄を研究する文化につながったのではないかと、という筆者の推論に龍崎氏も同意を示した。

さらに、商業と当時の物流も影響しているという持

論を展開する。「それから東金って商人の町なんです。それで千葉市内の大きな商人でもほとんど本店は東金なんです。そういう間柄だから、東金っていうのは文化の発祥の地ですよ。ある意味で。商人が多かった。[…] 暮れになるとお金が入るでしょ。そうすると、あの辺の農家はまず干瓢をまとめて買うんです。それから海苔を缶で買うんです。皆、買い溜めですよ。1年分。それから鰹節も買い込むな。[…] それから海苔も、海苔屋が売りに来るんです。八街あたりまでみんな売りに行ったみたいよ。[…] それは五井あたりの海苔屋がみんな。物流が、全然今と違うんです。みんな、原付オートバイっていうのかな。原付自転車？ あんなのに乗ってましたね」(9月10日)。

龍崎氏は続ける。「千葉市内の大きな商家の本店っていうのはみんな東金なんです。私の友だちが皆そうだから。本店はみんな東金。東金っていうのは、女学校の時から名前だけは聞いてた。みんな本店があるところは東金なんだな、ってのはなんとなく覚えてた。で、実際に今度東金に縁があって、ある校長先生が東金の大家なんです。それで、自分の知ってるところへ教えに行ってくれて言うんで指導に行ってたんです。行ったらびっくりしっちゃった。商家の娘たちが来てるんですよ。それが皆千葉に支店があって。[今では] どっちが支店だか本店だかわかんなくなっちゃったんだけど。実際は本店はほとんど東金。千葉の商家は。それは発見でした。だから東金ってのは昔から商業の栄えた町。千葉は駄目なんです、軍用地だから。軍隊の町ですから、ここは」(9月10日)。

交通や物流が未発達だった時代、県内の経済の中心地は必ずしも千葉市ではなく、東金など各地に分散していたという。<sup>やちまた</sup>「八街なんかやっぱり昔から落花生で栄えたんです。落花生とスイカじゃないかな、あそこは。八街の友だちは落花生問屋だったから。女学校の時の、すごく金持ちの友だちのことを思い出すと、それがわかるんです。八街から来てたのは大きな農家の娘とか、落花生問屋の娘とか。そういうあれがあるわけ。商家の娘とか、あと薬屋が多かった。薬屋は昔から金持ちなんだよね。[…] 姉ヶ崎とか五井からもずいぶん来てましたけど。だいたい家庭は良かったです

ね」(9月10日)。

以上から、コメ以外の太巻きの材料が供給される場所——海苔は君津や五井、鰹節は外房、商業の中心の東金、木更津(いずれも上総地方、さらには地酒屋(酢も作る)もある)——とかつての物流状況に鑑みて、太巻きは元々は「上総文化」であり、後に南の安房や北の下総に広まったという点で、龍崎氏と筆者の見解は一致した。ただし千葉県の「海苔の生産地(漁村)＝太巻き文化」という図式は必ずしも成立しないことも、龍崎氏の記憶から確認できた。かつて浦安～船橋～千葉にかけて東京湾岸沿いは皆、海苔の産地であった。漁師町だった戦前戦中の船橋の様子も実体験として知っている龍崎氏は「[海苔巻きは] 船橋[に] がありました。船橋[で] は漁師が海に出る時に、海苔1枚にご飯広げて、それでなんでもいいんです。ぐるっと巻いて持たせた。1本のまま切らずに[筆者「てっぽ巻きみたいなものですね」]。そうです。鉄砲巻きの親分。船橋の漁師町は取材してますから。『聞き書 千葉の食事』(日本の食生活全集編集委員会編1989)の中で、私担当が船橋だから。[…] ただ、すだれの上に海苔を置いて、ご飯置いて。すし飯じゃないな、普通のご飯じゃないかな。で、おしんこか何か入れてくるくるくるっと巻いて、それで漁師に持たせるんだって。[…] 柄なんかないですよ。漁師の食べ物ってものすごくお粗末。芸術的なところはない」(9月10日)。以上のことから、太巻きに不可欠な海苔の生産者である漁師の文化と文様を特徴とする太巻きは必ずしも直結している訳ではないことが推察できる。船橋のかつての漁師町の近くで育った龍崎氏は、漁家が太巻きを作っているのは見たことがないという。「私はあれは農村文化だと思うんだけどね。漁師町の人には寿司だねに新鮮なお魚がいくらでも使えたでしょう？ だから海苔巻きにあまりこだわってないように思うの。船橋の場合は、私、調べてるけど。船橋の漁師町、私、調べてるんですよ。そうすると、誰も海苔巻きにこだわってる人にはぶつからなかった。海苔はありますよ。いくらでもあるって。あるけど、海苔巻きでなくちゃならないような感覚はない。それは住んでるところの違いだろうと思うけど。だから船橋も夏見



台の農村文化の方に行ったらそれはまた違うかもしれないけど、意外に船橋の場合は農村部と漁村が近いんです、距離が。歩いてちょこちょこっと行かれる距離なの。だから私あまり船橋の農村の人〔も太巻きにも〕こだわってないと思う」（9月10日）。

## 6. 担い手としての比較的裕福な農家女性

高度成長期以前、海苔や卵は大変な貴重品であったので、ハレの日限定とはいえ、それらをふんだんに使えたのは、ある程度の裕福な農家に限られたはずである。一口に農家と言っても、戦後の農地改革（1946-47）までは地主、自作農、小作人といった厳然とした階級が存在していた。農地改革によって制度的には階級が解消された後も長らく社会関係面で影響が残るのは至極当然であろう。龍崎氏が地域の太巻きの研究会や女性グループをまわった頃、旧地主、旧自作農、元小作人のそれぞれの家の女性や嫁が混在し、関係性にヒエラルヒーがみられたのではないかと尋ねると、龍崎氏は次のように答えた。

「混ざってたと思います。それでトップは上の方の〔階層のお嫁さんが強く〕それでその代わり理解力も速い、そういう人。〔筆者「教育を受けているからですか」〕そう。みんな行ってます。地元の〔女学校に〕。〔筆者「あとは小学校卒とかですか」〕そこの違いは明らかにありました。話ししてても話の内容も違う。それから周りの雰囲気も私の話ししてるトップのおばあさんに対する態度が全然違う。〔筆者「年下の若奥さんの方が年長の元小作人のおっかさんよりも、立場が上になりますか」〕そう。なっちゃうんです、あの雰囲気じゃ。〔…〕家柄によって〔…〕グループが違う」（5月25日）。

筆者が太巻きの創意工夫はどの階層の女性が熱心だったのか、と尋ねると意外にも次のような説明をしてくれた。「上です。〔下の人たちは〕言われたとおりにやってる。たまにこれのいいのがありますから、こういうのどうだろうかって言うと、それが片方がそれいいねって取り入れればうまくいく。だけでも大体小作人、小作人の人をバカにしちゃいけないんだけど、この人たちってというのは、これあんまりよくない。〔…〕言

葉遣いが違う。〔…〕それから親切にいろんな情報を入れてくれるのも、要するに地主に近い家のおかみさん。『今度はこういうのを考えたから早くきたいよ』なんて電話くれるのもそういう人〔上層の女性〕。〔…〕〔当時は普通の家には〕まず電話がないでしょう。電話がない時代だから。だから『今度はこういうのを考えたから先生きたいよ』って言うてくるんです、よく。そういうときはもう間髪を入れず私、出て行ったの。うちの校長がヤノっていう先生なんだけど、東大出てんです。そういうものに対して非常に興味持ってる校長だったんです。だから私が動きやすかった。〔…〕『あんた、研究テーマにきなさい』って言うてくれたの。だから私は校長に恵まれてんです」（5月25日）。

旧地主あるいは旧自作農の家の女性は、教育や電話の有無などの面で有利であったため、年齢に関係なく、それ以外の女性をリードするような立場にあったことになる。さらに経済力の違いは、道具の所有にも関係していた。太巻きの巻き材は海苔の他に薄く焼いた玉子焼きがある。玉子焼きの太巻き自体は、龍崎氏が地域をまわり始めた頃には既に存在していた。しかし当時、四角い玉子焼き用の「銅鍋」（銅製のフライパン）は大変な貴重品であり、ある程度裕福な家庭しか持っていなかったという（5月25日）。

最後は砂糖についてである。千葉の農家では貴重品の砂糖類は上中下に明確に区別して使っていた（白砂糖、三温糖、ザラメという序列）。白砂糖や紅白の砂糖があった東京の生活と千葉の生活があまりにも違っていたので、龍崎氏は興味をもって調べるようになった。

「砂糖は貴重品ですから。〔…〕お砂糖なんか、私が取材で歩いてた頃、仏様、仏壇の前に、金持ちほど〔貰い物の〕お砂糖のこういう入れ物、箱が積んであるの。それで、あるおばあさんがこっそり教えてくれた。中のお砂糖が白砂糖かザラメか、それがわからないと開けられないんだって。で、『白だったらもったいない』って言うんです。ザラメを使うんですね、普段。だから、太い針を突っ込んで、すーっと出すんですって。そうするとお砂糖が乗ってくるでしょ？それを白い紙の上に開けるんですって、何回も。そうする

と、袋傷めないで中に入ってる砂糖がわかる。で、これはてんこ〔方言、三温糖のこと〕だから早く使おう。と。で、白はととくんです。アンコの時なんか白使うのか。なんか、白はととくんです。あの頃、白砂糖なんて使う農家いないんですよ、あまり。みんな、てんこ。これよりもうちょっと薄いけど」(9月10日)。

太巻き自体、ハレの日のご馳走であり、日常の食べ物だった訳ではない。そして、地域や親戚の集まりの際、たくさんの太巻きを用意するには貴重品の砂糖を使わねばならない。このことから、太巻きの担い手は、広く農家一般というよりは、比較的裕福な農家だったはずである。

## 7. 男の仕事としての太巻き、女の文化としての太巻き

龍崎氏は著書の中で、戦前は「すしつけ名人」と呼ばれた、普段は農業をしている年配の男性が冠婚葬祭の時に太巻きを巻いていたと述べている(龍崎 2009:124)。筆者による君津～市原の高齢女性ら(100歳超を含む)への断片的な聞き取りで、男性の巻き手に関する情報を得ることはできなかった(北野 2022)。しかし、龍崎氏は男性の巻き手はかつて間違いなくいたと明言する。

「あれは村の料理人って言われてますね。非常に村の人から大事にされてた。その人の持ってる技術なんでしょうね。女の人全部下働きですよ。千葉も加曽利とかあっちの東金寄りの内陸になると。女の人はいいとこやらせてもらえないんです。全部下働き。で、男は威張ってたな。[…][龍崎氏が結婚を機に千葉にきた、昭和]30年代のはじめ頃はまだ男が幅をきかせてましたね。どこどこのおとつあん、っていうんですよね」(9月10日)。

龍崎氏は、千葉市の複数の地域で実際に男性の巻き手を見ている。彼らは大正の生まれだったようである。「[千葉市の]都町の終わりか、東側から、加曽利。それから坊谷津とか、あっちの中の方にかけて。[筆者「東金の方はいました?」]東金の方へ入っちゃうとまた文化が違うんですよね。[…]東金ではほとんど女の人ですね」(9月10日)。

昔の男性(おとつあん)が巻く太巻きには、柄ら

しいものはなかったという。筆者自身、戦前からあった「チューリップ」や「かたつむり」のような愛らしい柄を明治生まれの年配の男性が開発したり、巻いたりするとは想像しにくいとかねてより思っていた。そのことを話すと、龍崎氏は次のような見解を述べた。「[「かたつむり」などは]あれは女の。[筆者「そういうのは女の人が作ってたんですか」]女の手に移ってから美しくなった。それまでは、要するに昔からある、普通<sup>ふつ</sup>の海苔巻きの変形だけです。むしろ、あれがあったらもう少し江戸時代のそういう記録の中にあってもいいと思うけどないんですよ。だからあれは千葉県独特だね。千葉県の女って偉いね」(9月10日)。

かつては農村の旧家であっても、男性の「名人」がいる場合は女性が必ずしも太巻きを作ることはなかったと述べる。

「男社会ですから男の名人が村にいるっていうと、何もお嫁さんが巻けなくなっちゃいいんですよ。その名人の仕事取っちゃったらまずいでしょ?村は相互補助〔扶助〕ってのがしっかりしてるから、その村の「すしつけ名人」ってのがいるんですよ。そこへ頼むんです、皆。だから嫁は巻けなくなってもかまわないの。[…]  
お寿司巻くって言わないのよ、寿司をつけるって言うの。ずいぶん古い言葉でしょ?だからすしつけ名人って言うんだって。だからその人たちは大事にされてんですよ、普段。[…]  
あの技術は村が大事にして、その人たちを、何かあると必ず頼んで日当を払って巻いてもらうんだから。だからその人たちの生業にもなってるわけでしょ。だから村で相互補助〔扶助〕でちゃんと育ててるんじゃないですか?そういう言葉があっちこっち行くとあった」(9月10日)。

その昔、多くの村にいた男性の「すしつけ名人」は巻きずしを作ることを「寿司を巻く」とは言わず「寿司をつける」と言った。これはかつて、コメを自然発酵させたものが寿司の原型であった史実を示すものと龍崎氏は考えている。「すしつけ名人、って。お寿司をつけるっていうの。作るって言うでしょ?私たちは。寿司をつける。[…]  
昔はお寿司って漬物と同じだったからね。自然発酵させてたから。[…]  
その流れがあるんじゃないですか。あのお酢入れて酸っぱ



くするんじゃないくて自然発酵させてたから。その地域によって色々呼び名も残り方が違うよね。でもすごいね。すしつけ名人なんて言われるのね。[…] 村には必ずそういう人が1人、2人、いるの。いなきやならなかったのよ。それでおっかさんたちはお手伝いの、あくまでも。だからその日の太巻き用のお米をつく〔臼で精米すること〕のもそのすしつけ名人から指令が飛んでるはずなんです。前の日につけとか。前々日についちゃってもいいとか。米をつくところからうるさい。そのくらいしっかりした文化よ」（9月10日）。彼らは「普段は田植えをしているような人たち」であり、コメについては非常に愛着を持っていたという。この点からも、太巻き作りに海苔は不可欠でありつつも、漁民の文化ではなく、農民の文化、それも比較的余裕がある自作農・上層農の文化ではないかというのが龍崎氏の考えである。ただし龍崎氏の話からは昭和30年代までは千葉～市原の辺りに「名人」がいたということになり、外房や山間部など上総全域で一般的に存在していたかは不明であるということになる。龍崎氏が知る限り、外房ではすしつけ名人に会ったことも話を聞いたこともないことから、あくまでも憶測として、このことが外房の女性の太巻き活動の活発化に作用をした可能性を示唆した（5月25日）。

もう1つ、内房でよく巻かれる柄（文様）に「四海巻き」という比較的凝った柄があり、それはプロの寿司職人が地域にもたらした柄だということを、筆者も時おり耳にしてきた。四海巻きについて龍崎氏は次のように話す。「そりゃそうでしょ。四海巻きっていうのははじめなかったですもん。逆に言えば、私が教えてあげたってところが多いんだから。あれは海苔だけで出来るから。ちょっと工夫すると面白いでしょ？四海巻きっていうのは。あれは寿司職人の世界です。絶対に寿司職人の世界。[…] あれは農家の人には出来ないよ。あそこまでは考えられないと思う」（9月10日）。杉崎氏も次のように補足する。「均等な厚さにしないといけないから、海苔のサイズとかご飯の量。やっぱり寿司職人さんの仕事ですよ」（9月10日）。

さらに、海苔を多用した四海巻きは内房のものであり、江戸の海苔文化とのつながりを伺わせるという。

「やっぱり寿司職人が多少絡んでんじゃないかな、と思うんだけどね。元寿司職人だったって人が。これだけは掴みどころがない。あれは本当に農家のばあちゃんたちだけで、あんなん考えられるかな。[…] どうかで寿司職人がちらっと絡んでるところがあるんじゃないかな、と思うんですけどね。でも見つけられなかったです。そういうじいさんは。おじいさん見つけちゃえばしめたもんですけどね。で、私、そういう人は内房に多いと思うんです。やっぱり江戸に近いでしょ？交流があるでしょ？中通って、外房は江戸との交流が少ないんですよ。だから江戸の影響を受けにくいところ。それはわかりますね、調べてると。だから色々調べると、やっぱり東京湾の内側は色んな面で江戸の影響を受けてると思う。それは『聞き書 千葉の食事』に関わった時に、私東京湾の奥〔船橋〕を担当したんです。で、船橋に子どもの時から引っ越して来ていたから、じゃ、船橋中心にして、漁師の生活を調べまくったんです。その時に色々わかりました。江戸との交流が非常に多かった。[…] そうそう。江戸文化です、海苔を使うってことは」（9月10日）。

## 8. 目分量を記録し、レシピとして残す

今日では太巻きはレシピに基づいて分量を量って作ることが一般化しているが、それを普及させたのは間違いなく龍崎氏である。昭和30～40年代はもちろんのこと、龍崎氏が本格的に農家をまわった昭和50年代の当時でも、女性たちは目分量で巻いていた。それが集落内の年長者から若い嫁たちへと伝承されていたのである。筆者の妻の実家も目分量でいくつかの柄（「かたつむり」「チューリップ」「文銭」など）を巻いていた（平成初期）。龍崎氏によるレシピ化がなければ、農村生活の変化とともに、太巻きは大幅に衰退していた可能性もある。レシピ化の苦勞について、龍崎氏は次のように話す。

「皆、聞くとさ、こんけって言われるの。こんけ〔方言、これだけ、このぐらい〕っていう言葉をちゃんと残せて言われてんだけどさ。こんけはこんけだよ、って言うんだけど。皆こんけですよ。おばあちゃんどのくらいご飯を使いますかって言うと、ちよいと

取ってこんけって言う。それを目測でだいたい覚えてきて、家へ帰って来て一生懸命量って。たしかこのくらいって言った。ああ、60グラムか。こっちは30グラムか。その仕事が大変だったの。〔筆者「大変ですね、それは」〕大変。忘れないうちに早くご飯量っちゃわなきゃならない。ご飯だけ量っとけばあとなんとかなるでしょ？〔…〕何グラムですか、なんて変なこと言ったら怒られちゃいますよ。そんなのわかるもんか、って。こんけだよ、って。こんけって言葉はね、このくらいって意味なんですよ」（9月10日）。

1974（昭和49）年以降、龍崎氏の下で助手をしていた教え子の杉崎氏も「こんけ」をグラムに換算することを傍らで見ていたという。太巻きに関しては農家では<sup>もんめ</sup>匁という単位すら使われておらず、完全なる目分量であった。「全部こんけ。手の上ひょいと乗けて、こんけって言うんですから。だから部品によって手の上乗ける量がちょっと違うわけ。そこのところ、デリケートなところが難しい。このくらい、っていうのをこんけって言うんですよ」（9月10日）。「（こんけで）苦労していたのが、だいたい昭和50～56年ですね」（杉崎氏、9月10日）。

龍崎氏より6歳年長の君津の太巻き研究家の水野氏は、地域の女性の上下関係により、年長者は若い世代に作り方の手の内を知らせることを嫌った（太巻きを巻ける女性は有利な立場にあった）ため、太巻きの継承と普及を危惧して、自分で創作柄を開発し図面を残すことを始めた（北野 2022, 2023）。東金などをまわっていた龍崎氏に、太巻きの手の内を教えたくない女性もいたのではないかと尋ねたところ、「いたんでしょね。私鈍感だからわかんない」とのことであった<sup>16)</sup>。いずれにせよ、集落内の伝統的な社会関係が継続している中で「目分量の文化」にはそれなりの良さがあったとしても、龍崎氏が広範に各地の太巻きを調査し、「こんけ」をレシピとして翻訳しなかったとしたら、21世紀まで継承されることは難しかったかもしれない。

## 9. 太巻きの大型化

太巻きの巻き材は海苔または薄焼きの玉子焼きであ

る。したがって、太巻きの長さは海苔の規格と玉子焼き用の四角いフライパンの規格によって決まる。他方、太巻きの直径は海苔とフライパン（銅製の玉子焼き鍋）のサイズが許容する範囲内で可変的である。特に近年では、複雑な創作柄が巻かれるようになったことに伴い、太巻きの太さの大型化が顕著になっている。しかし昔（戦前・戦中、戦後高度成長期以前）は、海苔も卵も、そしてコメも大変な貴重品であった。したがって、大型化の背景には、技術・物理的側面（海苔とフライパンの規格）と経済・社会的側面（材料の貴重品から大衆消費財への移行）の2側面があったことは容易に想像できる。

龍崎氏も昔の太巻きの直径は今ほど太くなかったと言う。「始めからあんなに太くないですね。〔…〕だいいち、すだれ〔巻きす〕が無かったでしょ。〔…〕量っていない、何もしていない、大体、2分の1の海苔から巻き始めて…」（9月10日）という風にすべて目分量だったのである。現在、直売所などで時おりみることができる直径がやや細い海苔の太巻きについては、海苔の縦横を逆にして使用している可能性があるが、それが属人的なものか、属地的なものか、時代によるものか（コメの大衆消費財化など）については、手掛かりは得られなかったが、龍崎氏自身は自分が農家女性から見聞きしたことは可能な限り忠実に記録してきたという。

太巻きの直径の大型化は玉子巻きの方で顕著である。筆者の妻の市原市の実家では卵2個で薄い太巻き用の玉子焼きを作っていた（妻の記憶）が<sup>17)</sup>、現在では卵3個が標準となっている。「なんせ卵は貴重で。<sup>たまごぜに</sup>卵銭って言って、おばあさんたちが、卵を町へ、お嫁さんがみんな商いに行く時に持ってって〔持たせて〕売ってくるんですよ。で、売ったお金をおばあちゃんに渡すわけ。鶏はおばあさんが飼ってるんだから、農家では。卵銭って言うんですよ。これをやたらに嫁が手をつけるわけじゃないの。『はい、おばあちゃん卵銭だよ』って渡してんの私見てますから。うちの嫁がそうだったから。本家のね。『卵銭って何？』って聞いたら、あれはおばあさんが飼ってる鶏の卵を、頼まれて町に商いに行く時に売ってくる、と。その分はちゃん

とおばあさんに渡さなきゃいけない。こんな巾着に入れて渡してんの。そういう生活してたんですよ。農家の人。だから今みたいに、養鶏所から卵がどんどんいくなんてことは考えられない」（9月10日）。

龍崎氏は卵5個で作る分厚い玉子焼き、2個で作る薄い玉子焼きなどを試した。その結果、「5個で焼く玉子焼きと、2個で焼く玉子焼きとか色んなのを見て、5個も使う玉子焼きを焼くのに時間がかかる。中心までしっかり火通さないと危ないから。2個だと薄過ぎるっていうんで、4個がいいとか、3個がいいとか色々見ていた中で、3個だと厚みもほどほどあって、焼く時間もそんなにかからないからっていうこと」（杉崎氏、9月10日）になったという。それは龍崎氏の最初の著書が出版された頃（龍崎 1985）だという。つまり、見た目、食べ応え、調理時間、安全性などを総合的に勘案して、普及指導上の観点から卵3個が標準化された。ちなみに現在では、安房地方の鴨川方面には、卵5個を用いたと思われる分厚い玉子焼きで巻いた太巻きも存在する。

## 10. 道具あれこれ

### （1）卵焼き用フライパン

太巻き作りに用いる銅製の卵焼き用フライパンについては、次のようなやりとりをした。「あかで出来た。あかってわかる？銅で出来た。[…] 卵焼きの鍋ってのがあったんです。〔筆者妻「それはうちの母が使ってた」〕それが昔のサイズ。おたくにある。〔筆者妻「小っちゃいやつですよ」〕うん。〔筆者「で、今の大きいじゃないですか」〕今のは他所で作ってるからね、あれ。偶然見つけて。都合がいいから、これいいね、って。〔杉崎氏「たまたま、昔は先生も、銅で作った鍋でちゃんと蓋を特注して、蓋をして焼くことしてたんですけど。蓋はなかったでしょ」〕木の蓋のね。[…] あかの鍋に木の蓋だったんです。昔、玉子焼きの鍋って。どこもみんなそう。それが金属が発達してきてアルミニウム〔現在はテフロン加工の長方形フライパン〕が厚くなって、それでああいう鍋が出来たようになったのね」（9月10日）。

### （2）太巻き保管用の木箱（切りだめ）

市原市の旧家であった筆者の妻の実家や義母の生家では、親戚の集まり（「お祭り」と呼ばれた（北野 2023））等ハレの日には、太巻きをたくさん作ってそれらを保管する木箱があった。筆者の妻の記憶によれば、箱のサイドには屋号の焼き印があったという。龍崎氏も、有力な太巻き指導者だった自分の弟子の家（市原市総社）にも、この木箱があったという。筆者は、同様の木箱を海苔養殖の発祥地に程近い半農半漁家の家でも確認している（北野 2022）。また、インタビューに同席した龍崎氏の弟子の杉崎氏も、千葉市都町の母の実家に同様の木箱があったことを覚えている（9月10日）。それは、「切りだめと呼ばれる白木の大きな重箱」（宮原 1990:167）であった。龍崎氏は「何しろ、巻いちゃったら風に当てないようにしなきゃいけないでしょ？そういうことを考えるとあの木の箱は素晴らしいよね。しかもきちっと入るんですよ」と述べる一方で、東金や外房では「あまり見なかったな。[…] 入れ物は見てませんね。外房では。内房の方がそういうのしっかりしてたように思う」と述べる。

### （3）巻きす

太巻きに使う巻きす（すだれ）の歴史について調べた龍崎氏は次のように語る。「すだれ文化っていうのは、田舎はないですよ。だからやっぱり江戸の方がすだれは早くから使ってたんですよ。すだれに目覚めたのは江戸の人だと思う。だけど田舎の人はすだれなんてあまり頭がない」（9月10日）。それが千葉の田舎でどのように普及したのか。

龍崎氏は続ける。「すだれなんてのは、親父が竹切ってきて、ひごこきっていうのがあって、竹のひごをこく機械があるんですよ。鳥の籠を作るから。鳥の籠を作るのと同じ考え。で、ひごをこいたのを編んでくんですよ。それは俵を編む仕事なの。それと同じなの。うちの主人の実家〔千葉〕なんか皆そうよ。おじいさんの目から見れば、すだれ編むなんていうのは俵編むのと同じ。[…] 農家では俵を編むっていう基本的なことがあるでしょ。俵〔は〕入れ物だから。すだれってのも家で編むものですよ。竹は家の裏行きゃ沢山



あるから勝手に持って来て少し乾かして、割いて、とげとげ取って、それを紐で、俵編む要領で編んでるんです。だからすだれも自家製なんです、農家の人は。買ったすだれなんか使ってるのはサラリーマンの子どもたちだけ。そこから入ると面白いよ。[...] うちの親戚が全部お父さん〔夫〕のきょうだい〔は〕農家だから。生活してみてもわかったの。『なるほどな』と思って。で、おじいさんってのは器用な人で、そういうの自分で編んじゃうんだから。だけど、兄貴〔義兄のことか〕は出来なかったみたいね。だからおじいさんの時代っていうと、これは明治でしょうね。明治生まれの人までは何でも手作りで作ったんじゃないかしら、

千葉の人も」(9月10日)。

筆者が龍崎氏のこの発言から得た含意は、今では職人というと非常に伝統的で特別な非日常的な存在に聞こえるが、かつてその時代には、今から思えば「全員が職人」であったため、特別に「職人である」という意識がなかったのではないかと、ということである。ちなみに、太巻き用として広まっているひご30本で30センチ四方の巻きす(すだれ)は、一般の家庭にある華奢なものよりもしっかりした作りのものが多いが、それは龍崎氏が銚子の業者に玉子巻き用として特注させたものが広まったという。その業者は既に廃業している。

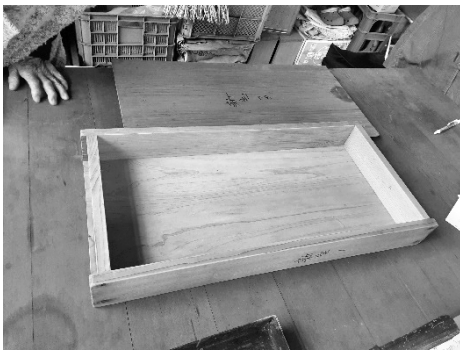


写真3 切りだめ(筆者撮影)・銅の卵焼き器(鶴岡賢一氏提供)・龍崎氏使用の巻きす(筆者撮影)

## 11. 色彩上の工夫

一般に寿司料理にはご飯の白と具材の色という色彩のコントラストがあるが、上総の太巻きは伝統的に具材は野菜や干瓢などの土地の畑からの産物を使ったため、元々の色彩としてはせいぜい緑と茶色ということになる。その中で赤い桜でんぶをご飯に混ぜて、赤い(ピンク)色を表現することは、ある時点から行われていたようだ<sup>18)</sup>。龍崎氏が子どもの頃(戦前～戦中)住んでいた船橋でも、既に着色されたでんぶは売っていたという。

色彩に関して、もう1点、筆者の妻の伯母(大正生まれ、千葉県長生郡長柄町)が作る太巻きには、赤紫蘇の漬けたものが中に巻かれていたことについて、龍崎氏に尋ねてみた。「赤紫蘇は農家の人はよく使うわね。[筆者妻「中に入れて寿司巻いてあったんです」]それはおやりになって普通だと思います。農家の人の紫蘇に対する執念って結構ある。赤紫蘇と青紫蘇と

両方ちゃんと植えてある。赤紫蘇は非常に便利でしょ? [妻「そうですね。色が」] 色が使えるから。だからそういう利用してますよ。もう今の人忘れちゃってるけど。赤紫蘇の利用っていうのは農家の人には敵わない」(9月10日)。

赤紫蘇を用いた着色技法は農家伝来の知恵であるが、それに関する研究が存在しないことを、龍崎氏は憂う。「大したもんだね。[...] これから調べてもいいじゃない? もう皆忘れちゃってると思うから、赤紫蘇文化ってのもう1回調べ直したらきっと良い論文書けると思う。なんでも赤紫蘇で色をつけたから。やってみましたよ、おばあちゃんが。ウドなんか使って酢の物作っても、半分は赤紫蘇使うんです。そうするとピンク色になるじゃない? 綺麗じゃない。それから葉生姜なんかもピンク色にわざとしますよね。農家の人はそういう知恵がものすごくある。[非農家だった]うちの母なんか駄目だった。だから農家の人のそういう自然

の色づかいていうの、研究テーマにしたら面白いわよ。今やらないとなくなっちゃいますよ。[…] 自然のものを使って綺麗な色を出すっていうのは農家の人には敵わない。私みんなおばあさんに教わったんだから。『ああそういうことか』と思いながら。だから昔の人は偉いね」（9月10日）。

上記のような伝統技法に加えて、ミツカンの考案により龍崎氏が太巻きに採り入れたのが、ピンク色に色付けされた粉末寿司酢（現在「花おすしの素」として販売されている）である<sup>19)</sup>。でんぶをご飯に混ぜた場合、ご飯の味がでんぶの味と混ざってしまう。しかし、粉末寿司酢を使用すると、ご飯の味が変わることなく、部分的に特定の色を用いたりして、以前よりも比較的簡便にカラフルな太巻きを作ることが技術的にもより可能になったのである。現代の太巻きの複雑な文様やカラフルな色彩には、このような技術革新の恩恵も寄与している。ピンク色の粉末寿司酢で色をつけることは、現在ではごく一般的な技法になっている。

## 12. 高まる農産物市場開放圧力とコメ消費拡大策

1980年代（昭和55年～）、ガットのウルグアイラウンド（1986-94年）農業交渉や日米の二国間貿易交渉の場で、牛肉、オレンジ、コメなどの農産物の市場開放の要求が内外から高まった。これに対し、農林水産省や農業団体はコメ消費拡大のための様々なキャンペーンを実施した。テレビCMで有名タレントの「ご飯を食べよう」というメッセージが全国放送で流されていた。筆者はこの流れも、今日の千葉県内の太巻きの隆盛につながったと考えている。

各県でおにぎりによるコメ消費拡大が奨励されたが、千葉県の消費拡大メニューとして、当初は「簡単に巻ける三角形の海苔巻きで、どんどん沢山切れるからおにぎり1つずつ握るよりも便利ですよ<sup>20)</sup>」（杉崎氏、9月10日）という話になったが、龍崎氏が「千葉県にはこういう太巻きがある」と述べた話が農政サイドに伝わり、東京の農林水産省の担当官Yさんから「千葉県にはあの太巻きがあるんだから、あれを出しなさい」と逆提案されたという。役所のキャンペーンを通じて太巻きの情報が広まり、県内のみならず、他所か

らも声がかかるようになり、東京都の秋川や日野に指導に行った。女子栄養大学関係者も龍崎氏が指導したため、同大卒業生のネットワークを通じて埼玉県でも太巻きが広まったという。

コメ消費拡大策が叫ばれたちょうどその時期に、筆者は農林水産省に農業経済事務官として入省した。配属部署は食糧庁ではなかったが、省内のあの熱気は皮膚感覚で感じ取っていた。龍崎氏曰く、「皆あれ〔おにぎり、太巻き〕を使いましたね。米の消費拡大事業って本当大変だったのね。[…] こっちはそれほどに思っていないけどね」（9月10日）ということになる。

## 13. おわりに

上総からやがて県内各地の農村の人々が伝えてきた「太巻き＝太巻き祭りずし」は、現場の女性たちによる素朴なイノベーションの1つである。一般に「イノベーション」は、企業の技術者や経営者などの偉い人＝インテリが引き起こし、その恩恵が上から外から現場に降りてくるものだと思われる。しかし、名もなき普通の人々の中から、内側から出て来るイノベーションも存在する。龍崎氏はこの現場発のイノベーションを持続可能な形で発展継承するためのシステム構築をした。

本稿でまとめた龍崎氏の話はあくまでも個人の経験であり、民俗学あるいは歴史学的に実証されたものではない（ただし龍崎氏は過去の調査記録を保管している）。今後はこの龍崎氏の証言を手がかりに、後進が再び現場に出向き、文献収集や聞き取りを続けていく必要がある<sup>21)</sup>。また、龍崎氏が保管している膨大な調査記録を時間をかけて分析・検証することも、後進に課された宿題である。いずれにせよ、高度経済成長期以前に当事者だったかつての太巻き「現役世代」の人たちがほほいさない中、さらなる現地調査は困難を極めるに違いない。その意味でも、龍崎氏の証言は貴重な「史料」なのである。

## 付記

長時間にわたるインタビューに快く応じて下さった龍崎英子先生、実娘の伊都子さん、杉崎幸子先生に感

謝いたします。また、地元の旧家の末裔で幼少期から太巻きに親しみ、現在は千葉伝統郷土料理研究会の太巻き教室に通う、妻広子にも謝意を表します。

## 注

- 1) 上総の太巻きの歴史や製法については、北野(2022)を参照のこと。これに酷似した巻柄を持つ郷土料理として、青森「べこ餅」、長野の「やしゅうま」(いずれも餅菓子)がある。
- 2) 水野氏の功績については、北野(2022, 2023)を参照されたい。
- 3) 高齢ながら頭脳明晰で饒舌な龍崎氏は、筆者や筆者の妻ら後進が知らないことを次から次へと話して下さった。龍崎氏は筆者の妻およびその母(義母)と同じ千葉女子高(当時千葉高女)の出身で、早逝した義母の1学年後輩にあたる。筆者とインタビューに同席した妻が親しみを覚えるのは、龍崎氏のお人柄に加えて、親子ほどの年齢差、出身校のご縁もあると思われる。
- 4) 内房で育った筆者の妻は、子どもの頃、母親が握ってくれる真っ黒おにぎりが嫌で、「皆と同じような白い部分が見えるおにぎりがいい」と文句を言った。龍崎氏と同じ女学校に通った義母は、内房市原の旧家のお嬢様で、嫁ぎ先も東京湾からほど近い旧地主の旧家だった。義母は「海苔がない家はそういうおにぎりなの」と妻に言ったという。これは虚栄心からではなく、内房の農家では、真っ黒おにぎりが基本だったということの意味する。ちなみに真っ黒おにぎりを食べると、普通のおにぎり以上に口や歯が海苔で黒くなる。若い女性には厄介な代物でもあった。
- 5) 時は変わり、弁当やおにぎりに対する認識も変わった。今日、海苔や白米を貴重品だと思う人はほとんどいない。もともと弁当やおにぎりは冷えた状態で食べることを前提にしていた。海苔には、弁当箱に並ぶおにぎり同士がくっつかないようにする「仕切り」の役目もあった(龍崎氏)。だから、弁当やおにぎりの海苔は濡れていて当然だった。今や、弁当はレンジで温めて食べるもの、おにぎりはパリパリの海苔を食べる直前に巻くものになった。こんな時代だからこそ、龍崎氏の「防空壕の中の真っ黒おにぎり」の話は、私たちに対する様々な教訓となる。
- 6) 父に「お前みたいなそそっかしいのが薬剤師になったら薬の調合を間違えて人を殺しちゃう」と言われ、「じゃあ何になったらいいの?」と尋ねると父は、母が読んでいた『主婦の友』に連載された獅子文六の小説の中で栄養学校の話があることを引き合いに「食べ物の学校だったら絶対にいい、それで人を殺すことはないだろう」と勧めたという。
- 7) Licensed Agencies for Relief in Asiaの略。アメリカ大統領直轄機関の救済統制委員会が1946年に設置を認可した対日援助団体。
- 8) 龍崎氏は洗濯機と電気冷蔵庫を真っ先に買ったが、親戚の農家から「贅沢だ」と揶揄されたことを覚えている(5月25日)。
- 9) 君津の太巻き研究家である水野衣音氏の噂は、木更津、姉崎などから通ってくる学生を通じて耳にしていたという。ただし、龍崎氏と水野氏に直接の知己はない。
- 10) 昭和49年から龍崎氏の助手を務めた杉崎氏によれば、「(まだその頃[龍崎]先生[も]巻き方[が]わかんなくて)」一緒に、色々な道具や紙粘土を使って「かたつむり」[内房に伝わる太巻き柄]を分解し、作り方を解明しようとしたが上手くいかなかったという。このことから、現場の女性に巻き方を習うしかないということになったものと思われ、龍崎氏は東金の内子ちよさんに習った太巻きの作り方とレシピを龍崎(1983)として発表している。
- 11) 外房(東金)の女性の創作柄の存在とシンプルな柄しかなかった内房の状況の時期的な前後関係については、インタビューで確認することはできなかった。
- 12) 「私、水野先生以前はないと思うの。やっぱり、あの先生が口あけ[始まり]ですよ」(龍崎氏、9月10日)。
- 13) 当時の田舎の女性はマイクがあると喋ってくれないため、マイクに白い布巾を被せて録音したという。日本でコンパクト・カセットテープが発売されたの



は1966年である。杉崎氏によれば、8ミリカメラを導入したのは1974（昭和49）年以降だと思われる。ちなみに、8ミリビデオの発売は、1985（昭和60）年である。

- 14) 少なくとも山武郡や大原の辺り（東金はその中間）では龍崎氏が行く以前から、「どこそこのおっかさんが…」という風に地域の女性が自主的に創作柄の開発をしていたという。その始まりについて、龍崎氏も聞いたがはっきりとしたことは分からない（5月25日）。
- 15) 龍崎氏によれば、県内の太巻きサークルのパイオニアとして1979（昭和54）年に発足した山武太巻き寿司研究会のオリジナルメンバーには、東金高女の卒業生が大勢いた（9月10日）。
- 16) 先祖代々からの君津の生まれだった水野氏は後に校長婦人になったとはいえ、若い頃は地域の中の下働き女性であった。他方、東京出身の龍崎氏は「栄養学校（後に短大）の先生」として、外から地域に入った。両者の優劣ではなく、この立ち位置の違いは好対照をなしている。
- 17) 龍崎氏の教え子で市原市在住の太巻き指導者宮原信子氏は「市原地方の卵焼きは、薄く焼くのが特徴で、卵1個で1枚と決まっていた」（宮原2009：134）とし、ただし、「我が家では卵2個で1枚だった」とも記述している（宮原1990：166）。
- 18) 君津の太巻き指導者の水野衣音氏によれば、基本は白いご飯で、ご飯の部分に着色表現をするようになったのは「後年」のことであったという（水野氏の実娘、2021年3月、インタビュー）。
- 19) 昭和57年以降のこと（杉崎氏）。
- 20) 鮭フレークなどを混ぜたごはんを三角柱状に固め、それを切って海苔を巻いた「三角形のおにぎり」のことと思われる。
- 21) 太巻きの起源については、外房起源説と内房起源説があるが（北野2022）、いまだにはっきりしない。前者の根拠の1つは、江戸期に紀州から漁師が房総半島に多く渡来したという史実から、紀州の高菜巻き（めはりずし）が伝わり、後世になって、巻き材が海苔に代替されたという仮説である（過去の文献

の中で、龍崎氏もこの説に理解を示している）。今般のインタビューで、龍崎氏は次のように語った。「高菜っていう菜っ葉が、千葉県にあったかどうかわかんないんです。でも、高菜知ってる人にはずいぶん会ってるんです。だけど、[…] 千葉県の人、やっぱ白菜漬けですよ。[…] 白菜漬けのほうは千葉の農家は重要視してたんじゃないかな。[…] 高菜ってのは西の文化ですね。関西〔に〕行くと、高菜はずいぶん使われてる。それから意外だったのが、信州でも使われてる（9月10日）。〔筆者：和歌山や大分には高菜で巻いた寿司がある。〕

## 引用文献

- 北野 収「郷土料理の起源と伝播・普及に関する考察：上総太巻きにみる内発的変容と既存言説の批判的検討」『環境共生研究』15号，2022年，53-67頁。
- 北野 収「郷土の“偉人”が太巻きに込めた想い：功労者・水野衣音さんを再発見する」『袖ヶ浦市史研究』21号，2023年，97-105頁。
- 鈴木猛夫『「アメリカ小麦戦略」と日本人の食生活』藤原書店，2022a年。
- 鈴木宜弘『世界で最初に飢えるのは日本』講談社，2022b年。
- 日本の食生活全集編集委員会編『聞き書 千葉の食事』農文協，1989年。
- ホブソン，ネイスン「栄養指導車——アメリカ農産物と戦後日本の食生活変遷」『Juncture』11，2020年，30-45頁。
- 宮原信子「太巻き祭りずし「講習会」のことども」龍崎英子『母と子の楽しい太巻き祭りずし作り方教室』東京書店，1990年，163-175頁。
- 宮原信子「太巻きずしとともに生まれ育って」龍崎英子『母と子の楽しい太巻き祭りずし作り方教室（改訂版）』東京書店，2009年，132-135頁。
- 龍崎英子「房総の太巻き寿司」『調理科学』16(1)，1983年，33-39頁。
- 龍崎英子『別冊学校給食 食と健康シリーズ2 楽しくつくる祭りずし』全国学校給食協会，1985年。
- 龍崎英子『母と子の楽しい太巻き祭りずし作り方教

室』東京書店，1990年。

龍崎英子『母と子の楽しい太巻き祭りずし作り方教室

(改訂版)』東京書店，2009年。

## Notes on “Futomaki Matsuri Zushi” (Fat-rolled Sushi of the Kazusa Region)

— A conversation with local culinary researcher, Eiko Ryuzaki —

KITANO, Shu

Historically, traditional local Japanese cuisine has long been developed nationwide, yet in accordance with each region's unique socio-ecological environment. However, due to rapid modernization and industrialization, and other socio-economic change, especially after WWII, many of them have significantly been lost or forgotten over time. Futomaki sushi rolls of the Kazusa region of Chiba Prefecture is one of the few unique variations of this cuisine that is, to this day, still prepared widely among women in Chiba Prefecture. The most remarkable feature of this sushi is its artistic patterns, which requires a special preparation technique. Those practice in the past had maintained within rural communities, while they are becoming to be done at futomaki-sushi class or circles among women today. Such culinary practices in the past had been maintained within rural communities and passed down from generation to generation, while today they are kept alive in classes in futomaki sushi making or among women who have formed traditional food preparation groups. Eiko Ryuzaki (1929-), a former nutritional scientist at Chiba College of Health Science and well-known and respected local culinary researcher, has made huge contributions to the perpetuation, promotion, and development of this unique regional sushi roll. Ryuzaki established the Traditional Local Cuisine Society of Chiba, through which she and her colleagues developed a network for providing training opportunities in sushi making. Nevertheless, I must point out that there is no ethnographic or historical-scientific literature on this particular type of regional sushi. In order to record previously un-written history of this local food, I had a long conversation with her. Parts of this paper are based on that conversation, one that was filled with her personal narratives from pre-war times up until the 1980s. This paper, therefore, serves as a historical testimony of the unique culinary traditions of the Kazusa region of Chiba Prefecture.



