

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 —

北野 収

1. 問題の所在

自然生態系と人間生活が交差するところ、人と環境との共生の営みとして、各地域の生業とそれに立脚した地域固有の食が発達する。もともと、今日「郷土料理」と呼ばれる食の多くは歴史の変遷を経て、時代毎に姿を変えてきた「伝統」の一部でありつつ、常に変化し続ける動的な存在でもある。そもそも「郷土料理」という表現自体、近代の都市的生活様式の普及に伴う「都市の食」との対比から生じた概念である。それは、戦時中の「米飯の代用食」面、高度経済成長期における「ふるさとのアイデンティティ」の面（古家 2008）、1980-90年代のガット U^{ウルグアイラウンド}R 交渉時の米消費促進面での強調等、言語表象面でも変化してきた。

郷土料理にはそれぞれの歴史（出自・伝承・変遷）があるが、それらが何らかの偶然や歴史の綾によって規定されている場合もある¹⁾。本稿がとりあげるのは、近年各地で再評価が高まる郷土料理として、千葉県の上に上総地方に伝承されてきた太巻き寿司である²⁾。上総の太巻きの歴史に関する学術研究はほぼ皆無³⁾であり、筆者は、一般に流通するネットや料理本にみる言説のほぼ全ては特定の情報源から発せられた内容が「コピペ」的に拡散されたものであるとの立場を採る。本稿の目的は、太巻きの出自・伝承・変遷を題材として、筆者と研究協力者が収集した情報を元に、主流言説に代わる対抗言説の可能性を示し、「内発的変容」（次節）のポリティクスを検証することである。これは、環境共生社会の形成にも重要な郷土料理の継承と発展に向けた建設的理解のための視座を示すことにつながる。

2. 内発的変容：イデオロギーが希薄なポリティクス

価値・イデオロギー、権力、主体性という視点から「文化の政治性」を扱う文化政治論では、例えば、町並み、美意識、伝統観等、社会が所与・歴史的必然と

している事柄が実は目に見えない権力関係の影響を受け、人々の認識もそれに規定されるとする（ブルッカー 2003：297-298）。「観光のまなざし」（アーリ 2014）、「開発のまなざし」（エスコバル 2022）という概念が物語るように、一般に、真正性や「伝統」の変容は外部からもたらされた資本主義的イデオロギーに規定されることが多い。太巻きについても、近年の観光土産化等そのような側面が見られることは容易に想像できるが、本稿は敢えて文化政治論と異なる視点から文化変容の別の側面に光を当てる。

それは、生活文化および制度世界における創意工夫や改善という地域の女性たちの内発的・自発的な努力のせめぎあいという次元でのポリティクスである。そこには制度世界の影響を受けつつ生じた「文化変容」と関係者コミュニティ内から生じた「イノベーション」という2つの側面がある。とりあえず、ここでは「内発的（文化）変容」と呼んでおく。政治色が希薄なこの種のポリティクス・せめぎあいの検討には様々な視点が必要だが、本研究を進める中で意識せざるを得なくなったのは、地域内の当該分野リーダーが發揮する属人的な力や関係性という側面である。端的に言えば、ある事柄に関する資源や情報が特定の者に独占された場合、当該者は資源分配装置化（青山 2005；小松・北野 2008）し、その後の動向に大きな影響を及ぼすからである⁴⁾。

3. 研究方法と情報収集

内発的変容を念頭に置きつつ、①太巻きの起源に関する主流言説の批判的検討と対抗言説の可能性の提示、②太巻き改良伝播の「実際」の検証（対抗言説の一部をなす）、結果的に作業①②から見出された③二人の女性・卓越した太巻き指導者の間の「せめぎ合い」の説明を通して、上記で示した目的に接近する。

太巻きを發展させ、全国に知らしめた最大の功労者として必ず名前が上がるのが栄養学者の龍崎英子である。だが、改めて検証してみると主流化した龍崎の言説の科学的根拠は必ずしも十分でなく、願望と情報占有に依拠した部分も少なくないと考えられる。一方、情報収集の過程で、創作柄の開発を通じて、太巻きの文様の多様化に大きな貢献をしつつも、今日では半ば忘れられてしまった太巻き指導者水野衣音^{いね}の存在が浮かび上がってきた。

高度成長期以前、全国一の海苔の産地であった上総でもコメや海苔は「贅沢品」で、主たる消費先は地域の旧家（農家・漁家）やその周囲に偏在していたと考えられること、既存文献・メディア情報の大半が龍崎とその門下生の「自作」であることから、実証的検証は極めて困難である。用いた文献資料は、龍崎のものに加え、郷土史家が残した文献、大半が焼失した水野の残存資料のうち筆者が閲覧を許可されたものである。聞き取り調査は、2020年秋から翌年3月にかけて、最高齢100歳11か月を含む西上総（内房：富津～市原）在住の12人（A～Lさん）を対象に行った。一部は記述式アンケート調査である。このうち男性は2人である。なお、東上総（外房）での聞き取りは、後述のように40年来の行政、JAのキャンペーン、ネット情報等により「外房起源」言説が半ば「常識化」されており、客観的な聞き取りを行うことは困難であった。水野・龍崎以前の太巻きを実体験として知る者は90～100歳以上となり存命者も限られていることから、聞き取りでは、70～80歳代の人の実体験に加えて、祖母・母親の思い出を中心に情報を収集した。

4. 上総の太巻きの特徴

元々、太巻きは海苔養殖、稲作、畑作などを通じてこの地域で生産された材料だけで巻かれた。伝統的な具材のうち海産物は海苔とでんぷのみで、刺身や魚介類は用いず（例外：内房ではアサリを用いる家庭もあり）、干瓢や野菜が中心である。干瓢が赤く染められるようになったのは明治40年代以降であり、葬儀用に緑に染めるようになったのはおそらく戦後である（千葉県農業改良協会編 1978：238）。巻き素材は海苔以外にも卵焼きがあり、大正末か昭和初期が起源とされる（龍崎 1983）。戦前の市原海岸部では半農半漁のほとんどの家で鶏が飼育されていたが、卵は貴重品なので長男だけに食べさせたという（五井の海苔店 I さん、聞き取り、2020年12月19日）。

製法・外観の特徴は、巻き材に海苔または卵焼きを使用し、中の具材の巻き方で絵柄や文字が表現され、どこを切っても同じ文様になる金太郎飴の構造をしていることである（写真1）。文様は伝承柄と創作柄に大別できるが境界は曖昧である。例えば内房では戦前・戦後の伝承柄として「チューリップ」「三つ巴」「四海巻」がある一方、「正ちゃん」「パンダ」「ドラえもん」「キティちゃん」等、子どもや孫を楽しませるため時代の流行を取り入れた創作柄がある。年月とともに創作柄が伝承柄化することもある。

元々は、農家それも比較的裕福な自作農を中心にムラの冠婚葬祭の時の御馳走として、振る舞われたハレの日のメニューであった。戦後は遠足や運動会の弁当としても普及した。盆や正月に出されることはない。図1に龍崎による地域分布を示す。次節で検討するが、



写真1：一般家庭で巻かれた様々な柄の太巻き（「バラの花」「文銭」「正ちゃん」）

出所：筆者撮影（2019年9月28日、2020年1月17日）

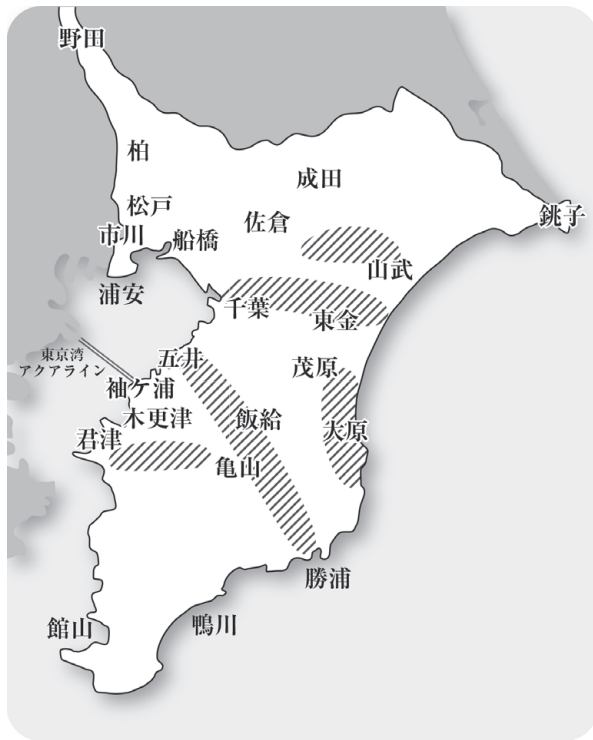


図1 太巻きが盛んな地域

注：1) 1980年代のいわゆる太巻きブームの頃の分布状況と推察される。現在は、鴨川や成田などにも普及している。

2) 五井、飯給は市原市、亀山は君津市。

出所：龍崎（2009, p.122）に筆者加筆。

筆者には、かつての上総海苔生産地（君津、五井、千葉）から、当時の物流ルート沿いに内陸～東上総・外房へと広まったようにみえる。

5. 起源をめぐる2つの言説

一般的に今日、千葉県内で太巻きづくりが盛んな地域は太平洋に面した外房の山武地方と紹介されることが多く、ネット上でも山武発祥とした書き込みも少なくない。ここでは、批判的検討の一部として、この主流言説とそれへの対抗仮説（言説）を示す。

5-1. 紀州渡来外房起源言説

主流言説は次のとおりである。房総では1800年前後に「おむすび」が「巻きもの」に変化した。当時多くの地域では海苔が入手できず、県南部の安房地方で野菜の葉でご飯を包んだ。安房では大葉と呼ばれた高菜が生産されていた。紀州に同様の食文化（高菜巻きずし）があり、江戸期に紀州人の漁師が房総に渡来し、紀州の食文化を伝えたという（龍崎 1985：9, 2009：

122）。高菜ずしが上陸したのは東上総（山武、東金）から九十九里にかけてとされる。

筆者⁵⁾は7年程前から徐々に居を房総に移し、太巻き関係者や住民との交流を重ねてきた。現在は工場地帯となった袖ヶ浦、長浦等東京湾に面した東上総・内房の住民の一部（祖父の代まで海苔養殖をしていた土地の人々）から「太巻きは元々はこちらのものだったが、外房や安房に持っていかれた」というルサンチマン漂う言説を時折耳にした。

この紀州渡来外房発祥説は一連のありとあらゆる説明に枕詞のように登場する。これは、1983年に書かれた記事（龍崎 1983）とそれに続く一連の書籍の中で、龍崎が繰り返し記述してきたものである。元は在九十九里の郷土史研究家古川力⁶⁾と龍崎との会話の引用（龍崎 1985：9等）である。ロマンを感じる言説だが、史実というよりはあくまでも推測であり、千葉県の学術調査でも「現在まで太巻きずし発祥の端緒を得るには至（らず）」と結論づけられた（千葉県立房総のむら 2008：20）。紀州人の渡来先が九十九里や山武だとして、江戸時代の物流を勘案すれば（龍崎がいう）高菜産地の安房とは距離がある。加えて、なぜ安房が太巻き発祥地にならなかったのかという疑問もわく⁷⁾。ちなみに外房や安房では海苔は採れない。

5-2-1. 江戸の巻き寿司と上総海苔

江戸の寿司において、海苔巻と卵巻の巻き寿司（他の巻き材に和紙、フグの皮、笹の葉、湯葉など）が考案されたのは少なくとも1787（天明7）年より前、握り寿司は1820年代である（飯野 2016：295, 312）。この時期は、次にみる近江屋甚兵衛が江戸から上総へ海苔生産を伝播させたタイミングに符合する。

上総の海苔生産は、大森の海苔養殖業者・近江屋甚兵衛（1766-1844）が、1822（文政5）年に現君津市小糸川河口の人見集落（写真2）の名主の力を得て始めたのが起源である（山本、越智 1972：65）。現在のところの千葉県内最古の海苔巻の記録は1833（天保4）年の現袖ヶ浦市下宮田の旧家⁸⁾の葬式に関する記録文書にある「のりずし」という記載（千葉県立房総のむら 2008：13）で、養殖開始の11年後にあたる。

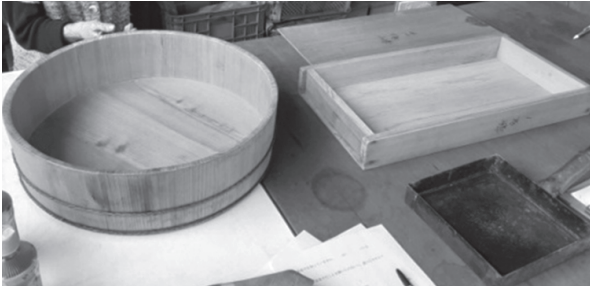


写真2：上総海苔発祥地旧家で保管されていた太巻き用の
酢飯桶・木箱・銅製フライパン
出所：筆者撮影（2021年3月4日）

1894（明治27）年の海苔解放争議を経て、養殖は君津から北上し、木更津で1896（明治29）年、現市原の五井村で1909（明治42）年に海苔養殖が始まる（山本・越智 1972：65；鶴岡 1988：150）。つまり、幕末に江戸から伝わった海苔養殖は、東京湾伝いに時計回りに展開したのではなく（浦安を除く）、対岸の君津から明治以降に反時計回りに北上西進した。一時は浦安から富津に至る東京湾一帯が海苔産地となり（中島 1994：153）、1956年には千葉県が全国生産の31%（全国第1位）を占めた（山本・越智 1972：56）。

5-2-2. 江戸伝来内房起源仮説

上記（1）でみた主流言説への対抗仮説として本論文が提起するのが、江戸伝来内房起源説である。

第1の理由は、海苔の生産と当時の物流事情である。龍崎も認めるように、海苔なしでは太巻きの複雑な文様表現はできない（千葉県立房総のむら 2008：20）。海苔の最大の消費地は東京（江戸）、次いで地元（西上総・内房）であろう。高度成長期頃までは地元の旧家にとっても、海苔は大変な貴重品であった。交通が未発達だった時分に、内房・外房間の物流を担ったのは行商や外房からの魚売りであり、当然海苔も外房に運ばれたと考えられるが、物流規模としては極めて小さかったと予想される。

第2の理由は、太巻き断面の文様である。江戸の海苔巻は現在のような鉄砲巻タイプ（具を芯にして米と海苔を巻く）ではなく、高度成長期以前の上総の太巻きによくみられた「渦巻」（ぐるぐる巻）や「二つ巴」、あるいは二重巻に似た断面であった⁹⁾。

文様が戦後に東京湾岸から内陸に伝播した可能性を支持する逸話が2つある。まず、1934（昭和9）年亀

山村（現在は君津市）で生まれ、結婚後に養老川上流の飯給^{いたぶ}（市原市内陸部）に住み続けている元教諭の女性Hさんは、若い頃の地元の太巻きは文様のない普通の太巻きだったが、1969-74年（長男の歳で推定）に君津の水野衣音（後述）に文様ありの太巻きを習いに行ったという（聞き取り、2020年10月11日）。次に、市原市荻作^{おぎさく}の農家に育った男性Aさん（1956年1月生）によると、物心がついた頃には、1933（昭和8）年同市藤井生まれの母親とその嫁ぎ先の推定1907（明治40）年生の義母（祖母）は太巻きを巻いていた。具材は干瓢のみで、具象的な文様はなく二重巻の変化形のような単純なものだった。初めて具象柄を見たのは、1965（昭和40）年頃、藤井から訪ねて来た叔母が母に伝えた花柄であった（藤井は荻作より海岸寄り、聞き取り、2021年2月8日）。

以上のような「状況証拠」に依って立つ仮説だが、高度成長期の埋め立て・コンビナート建設以前は、上総海苔の養殖、半農半漁の稲作が展開していた君津・富津から市原にかけての西上総・内房が上総太巻きの発祥地である可能性は否定できない。

6. 文様の発展と伝承に関する考察

6-1. 戦前の太巻きと「すしつけ名人」

大正末～昭和初期の食事について当時存命の古老からの聞き取りでまとめた『聞き書 千葉の食事』（日本の食生活全集編集委員会編 1989）は千葉の郷土料理研究のバイブルともいえる。同書によれば、「晴れ食」に「太巻きずし」がみられる地域区分として、東京湾口（市原～木更津～富津）、南総丘陵（半島南部内陸部）、九十九里海岸、利根川流域があり、上総と下総の一部では戦前から太巻きが普及していたことが伺えるが、再現写真を見る限り文様なしの太巻き寿司である（単純な「の」の字巻の写真が1枚あり）。

戦前に太巻きに既に文様が存在していたとするのは後段で詳述する二人の太巻き指導者である。龍崎英子によれば、戦前の巻き手として「すしつけ名人」という男性の老人がおり、彼らは普段はその土地で農業をしていて、冠婚葬祭に招かれて太巻きを巻いた（龍崎 2009：124）。名人は、単純な鉄砲巻タイプではなく文

様を巻いた（筆者の聞き取りでは男性の巻き手に関する情報は得られなかった）。

創作柄の先駆者で戦前の太巻きを知る君津の水野衣音によれば、元々柄の種類はそれ程多くなく、「三つ巴」「チューリップ（戦前は「花」と呼ばれた可能性）」「渦巻」「四海巻」など数種¹⁰⁾に限られていた（Dさん、聞き取り、2021年3月15日）。この証言は今回筆者が実施した古老からの聞き取り情報とも概ね一致する。名人といっても、今からみれば素朴で単純な文様を巻いていたことになる。

6-2. 戦前の太巻きの文様に関する証言

五井の養老川河口近くで1945（昭和20）年から海苔屋を営み、生まれも育ちも市原の女性Iさん（1936（昭和11）年早生）は、「子どものころに、推定1887（明治20）年生の祖母（市原市引田出身）がぐるぐる巻（「渦巻」）や「チューリップ」の柄の太巻きを祭り等の特別な時に巻いていたこと」「当時、海苔は貴重だったので、普段はてっぼ（う）巻きが多かった」という（聞き取り、2020年12月19日、てっぼ巻（き）とは「鉄砲巻」の上総言葉で、具材を芯にした細い海苔巻のこと）。具材は干瓢（赤、緑の食紅を使用）のみであった。戦時中、敗戦直後も特別な日は巻いていたという（2021年2月8日）。祖母は大正または明治の頃に巻き方を会得したはずである。これを裏付けるものとして、袖ヶ浦市郷土博物館には、昭和30年代初頭の上総内房におけるハレの日（結婚式）の食事として、今日の創作柄よりはシンプルではあるが文様ありの太巻き（海苔巻「の」の字巻、卵巻「チューリップ」）が展示されている（写真3）。



写真3：袖ヶ浦市郷土博物館「祝言祝膳」レプリカ

注：2010年に当時約80歳の男性が昭和30年代初頭を想定して製作。
出所：筆者撮影（2021年4月）。

高度成長期以前、産地でも海苔は貴重品だった。西上総の農漁家では安価な「傷海苔」を用いて寿司を巻いた（Iさん）訳であり、海苔産地から遠く離れた太平洋岸で、海苔を駆使した文様巻きが広範に展開したとは考えづらい。ちなみに、市原市八幡地区（海岸寄り）の1940（昭和15）年生の農家Kさんによれば、1912（明治45）年生の母は48歳で亡くなるまで、文様なしの着色干瓢の田舎巻（脚注2参照）しか巻かなかった（2021年3月22日、聞き取り）という話から、海岸部でも文様巻きの伝播に家または地区による差があったと推察される。

6-3. 郷土史家鶴岡信男の記述から

1922（大正11）年、市原市西国吉で生まれた医師で郷土史家の鶴岡は著作の中で、太巻きについて次のように記している。「私の幼い頃、昭和の初期には芯の材料は干したずいき（イモの茎）の煮たもの、干瓢、おぼろ、かつおぶし、などが用いられていた。それ等を芯にすし飯を海苔で巻き、卵焼きを作って巻いたり、又半分の海苔で作った海苔巻を芯にして、更に卵で太く巻いた」（鶴岡 1988：18）。ここでいう太巻きは、①芯となる具材の周囲をご飯、海苔で巻いた単純な太巻き、②細身の海苔巻の周囲をご飯、海苔（または卵焼き）で巻いた二重の太巻き（文様物の原型）と察せられる（写真4はそのバリエーションとも考えられる）。

鶴岡は続ける。「昭和30年代になってから芯の具の工夫がこらされ、その材料は一層広範囲なものになり、野菜などが取り入れられ、ハウレン草、人參、胡



写真4：市原市青柳70歳代女性のシンプルな文様（いわゆる田舎巻）

注：中巻きの海苔が半分しか使われていないことに注意せよ。
海苔が貴重品だった頃の名残である。
出所：筆者撮影（2020年11月）。

瓜、紫蘇の葉或いは実の塩漬け、椎茸の煮物等が加わり、材料の組み合わせで、寿・春・祝・吉などの文字を芯に作ったり、松の木・桜・梅の花、チューリップ、菜の花、かたつむり、最近ではパンダなどと多彩なものとなった。次第に味と共に文様の出来具合を楽しんで食べるように変化してきた」(1988:18)。文様の多様化については、後段の水野の箇所でも再度触れる。

7. 伝承ルートと担い手の変遷

聞き取りと文献調査に基づけば、太巻きの伝承形態は3つに大別できる。表1に示した太巻き変遷の時期区分に当てはめれば、①生活伝承（Ⅰ～Ⅱ期）、②組織伝承（Ⅱ～Ⅲ期）、③教室伝承（Ⅲ～Ⅳ期）ということになる。

上総の農漁村では、家庭や地域のハレの日に地域の集落や親戚の女性が旧家・本家に集まり、食事や祝いの席の準備を共同で行う習慣がある。その一環として、共同で寿司を巻く活動を通じた年長者から若妻や若年者への継承が行われた。これが生活伝承である。これには、母から娘・嫁へという家庭内伝承も含まれる。生活伝承には家庭や地域内の世代間伝承だけでなく、婚姻、親戚間の広域交流という女性の移動（さらには行商・魚売り）を通じた地域間伝承もある。この世代間伝承と女性の移動により文様が内陸・外房へ広まっていったと考えられる。戦前期から一宮、大網白里（山武郡旧白里町）の鮮魚の行商¹¹⁾や戦後は魚売りが軽トラで五井、姉崎、木更津等に出向き（古川1987:254）、帰りに町の商店で雑貨等を調達し外房に戻ったという（Aさん、聞き取り、2021年2月8日）。

戦後に発達した地域における組織伝承としては、生活改良普及員や地域の女性教諭のネットワークが大きな役割を果たした。これらと地域の婦人会の交わりもあり、生活伝承と組織伝承の垣根は曖昧である。農村生活が急速に変容し都市的生活が浸透していった高度成長期でも、いまだに「寿司が巻けなければお嫁に行けない」ということが地域や家庭で言われていた（市原市Eさん）。だが、高度成長期、コンビナートや工業団地の建設など上総地方の開発が進む中、巻き手は減少し、生活伝承は次第に低調となった（次山2002:29）。冠婚葬祭を家で（集落ぐるみで）行うような農村生活様式の衰退は太巻きの本来的な需要を減少させた。

1980年代（昭和50年代末）から、行政のコメ消費拡大キャンペーンと連動しつつ、龍崎らの栄養士ネットワークが主導する形で太巻き研究会やサークルが立ち上がり、平成に入り活発化する（山武巻き寿司研究会¹²⁾、中郷太巻きずしサークルなど）。同時に、料理研究家、地域の指導者による教室の開設が活発になる（いちほら食育の会など）。これにより、非農家を含む一般家庭の女性への伝承が進む。現在では教室伝承が一般的で、行政や教育機関の要請により公民館等でも講座が開講されている。

生活伝承と組織伝承は地域活動の中で重なり合っていた。後者の担い手であった普及員、教員、さらには栄養士が後に個人として教室を開設し書籍を出版するなど、独立した指導者としてより広域な普及活動、創作活動の担い手となった。

表1：太巻きの変遷の時期区分

時期区分	おおよその年代	説明	文様	備考
I期	大正～昭和30年代半ば (戦時中を除く)	半農半漁の生活文化としての太巻き	てっぼ巻き、二重巻、若干のシンプルな文様	内房での海苔産業の隆盛、海・里・山の食の融合
II期	戦後～昭和40年代	農山村における生活伝承、組織伝承	地域内でシンプルな創作文様が生まれ始める 創作柄の開発と伝播の始まり (水野衣音の登場)	農地改革、生活改良普及員、高度経済成長、京葉コンビナート、農業基本法農政、構造改善事業
III期	昭和50年代～	研究会および指導者による創作・伝承の一般化	創作柄の多様化とさらなる普及 (龍崎英子の活躍)	都市的生活様式の一層の進展、宅地・団地造成、コメ消費拡大支援策、栄養士ネットワーク
IV期	平成期～令和期	教室伝承、観光商品化	キャラクター物などより現代的な柄の登場	グローバル化、農産物市場開放、インターネット、地方回帰、地域グルメ

出所：筆者作成。

8. パイオニアとしての2人の太巻き指導者

8-1. 太巻き隆盛の立役者・龍崎英子

太巻きの復権、文様の多様化、各地への普及に大きな貢献をしたのが栄養学者の龍崎英子である。1929（昭和4）年日本橋に生まれ船橋で育ち、1955年に千葉市内の嫁ぎ先で初めて太巻きに出会う（龍崎2009：126）。県立栄養専門学校（後に、県立衛生短期大学を経て、現千葉保健医療大学）に学び栄養士の資格を得た後、1957（昭和32）年に母校の栄養短大で教職に就く。仕事で講演に出向いた際に、県内の各地の太巻きに触れた。後に、龍崎が太巻き「先進地域」（龍崎2009：125-127）と目した山武や大原との交流が始まる。嫁ぎ先が食品問屋であった（上田悦子氏談）ことも、県内の農産品・漁業・水産業関係者とのネットワークづくりに寄与したものと考えられる。

龍崎が本格的に調査を開始した時期はどの文献にも明記されていないが、一般に、1950年代末（昭和30年代）からずっと太巻き研究に尽力してきた人物とされている。「仕事の合間をぬって、館山や山武、市原、東金など安房・上総地域を中心にせっせと通いました。太巻きづくりの道具だけでなく、カメラにテープレコーダー、8mmカメラまでかかえて、名人の家を訪れるのです」（龍崎2009：126）。これら携帯用機材が一回ったのは1970年代であること、龍崎自身の育児期間、龍崎を知る者への聞き取りから得た情報を考慮すれば、実際の調査研究が本格化したのは早くも1970年代末（後半）と推察される¹³⁾。

1980（昭和55）年に山武で講演会「巻き寿司みてあるき」を開催し、外房山武との結びつきを強める中、自身がメディアとなった情報発信が始まる。龍崎の活躍によって山武の太巻きが数多くのテレビ番組にも取り上げられるようになり¹⁴⁾、紀州渡来外房起源説が普及した。1982年に千葉伝統郷土料理研究会を発足させ初代会長となる。1979年の山武巻き寿司研究会の設立にも重要な役割を果たした。龍崎の存在が大きくなるにつれ、組織伝承の主体も普及員や地域の女性から栄養士へと移行した。

龍崎は県内の後継者育成に尽力した。2006（平成18）年からは、「太巻き祭りずしデザインコンテスト」

を開催し、先輩格の水野が作り出したジャンル＝創作柄の更なる活性化に貢献した。今日、県内の太巻き指導者の多くは直接間接の龍崎門下生であり、このネットワークも第2、第3世代へ入りつつある。龍崎が手掛けた太巻きの解説本・レシピ本は10冊近くある。その後の太巻き本も龍崎の弟子筋によるものである。今でも、行政、JA、各種団体の公式サイトでも、龍崎の言説が定型的に採用されている。

次章でみる水野との対比において、龍崎には有利な点が3つあった。第1に大学人だったため、行政やマスコミとのつながりに恵まれた。特にガットUR交渉に関連した各種のコメ消費拡大支援策は追い風になった。第2に栄養士養成を本業としたため、県内各地に赴任した教え子が後継者や助手役になった。第3に活動が2000年代以降にまで及んだため、情報がネット上でも拡散した。

龍崎の最大の功績は、後継者育成と情報発信を通じて、自ら命名した「太巻き祭りずし」を全国区の名産品の仲間入りをさせたことである。龍崎の登場は、良くも悪くも生活文化としての太巻きを変容させた。例えば、①目分量でなくレシピに忠実な材料・分量・寸法の計測の重視、②龍崎の助言による卵巻用フライパン規格の大型化（龍崎仕様）、③文様の複雑化に対応した太巻き直径の拡大¹⁵⁾などである。また、法律上の知的財産権はなくとも、創作柄に記名性・属人性が生まれた。しかし龍崎に先じた水野柄はこの対象からはずれ、水野柄を原型とする「創作柄」が各地に流出しているのも事実である。もっとも、料理のレシピや太巻きの文様自体に著作権はない。

あえて「罪」ともいえる事柄をあげるとすれば、龍崎の存在はあまりにも大きく、情報収集・発信の点でも「一極集中」したため、太巻きの起源・発展・地理的伝播の正確な実態が分からなくなってしまったことである。

8-2. 郷土の先駆者・水野衣音

龍崎より前から在野の太巻研究家として活動していたのが、君津の水野衣音（1923（大正12）年生）である。いわゆる「創作柄」ジャンルの事実上の発明者だと考えられる。以下の記述は、水野の元助手の実娘D

さん(1952(昭和27)年生)からの聞き取り(2021年3月15日)と水野が遺した資料, さらに水野の元生徒Hさんへの記述式アンケート調査に基づく。

水野は明治生まれの君津育ちの母の下で戦前から日常的に太巻きに親しんでいた。水野は師範学校を卒業して地元で小学校教諭をしたが, 婿に入った7歳年下で教諭の夫との結婚の後学校を辞め, 以前から行っていた太巻き研究を本格化させた。出産を機にいずれ娘にも伝承したいという思いもあった。

君津には戦前から太巻き名人がいたが, 自分の技術を若い人に伝えようとせず, 背中を向けて巻いていた。実際, 近所の巻き手もその技を若い人になかなか教えなかった。組の中で太巻きを巻ける人は「すしかた」と呼ばれ, 座って巻く作業以外雑用全て(干瓢を煮る等具材の準備を含む)が免除されるため, 地位を若い人に譲りたくないという心理があった¹⁶⁾。若い水野が先人から辛うじて教えてもらった柄は「ぼたんの花」と別の花柄(細巻3本の組合せ¹⁷⁾)の2種類だった(水野1999:序文)。

技術伝承を危惧した水野は, 新柄を作れば広く皆に伝えられると考え, 結婚前の1945(昭和20)年代から, 創作柄に取り組み始めた。1965(昭和40)年代には創作柄開発を手作りの冊子にまとめて配布をしていた。手作り冊子は膨大な種類があったという¹⁸⁾。景色を見ては柄を考え, 新作の柄を毎日のように茶碗にすし飯を入れ海苔を切って作った。元々絵が得意だった水野は著作や冊子の図柄のみならず, レイアウトも全て自分で行い, 植物等の絵・掛軸・イラストも描き続けた画家でもあった。

校長の妻として, 水野は学校行事の際に太巻きを用意して振る舞い, 「校長先生の奥様の太巻き」は教職員の間で評判になった(1975(昭和50)年代と推定)。水野が公民館等で本格的に教え始めるのもこの時期からである。これは最初の書籍の執筆準備の時期であった。1970-80年代, 水野はNHK, NET(現テレビ朝日), TBS(大石吾郎「キッチンパトロール」1985-90)等の番組に多数出演している。残念ながら録画は存在しないと思われる。

水野の教室活動は1980-2000年頃が全盛で, 館山や

銚子など遠方から習いに来る者もいた。結果的に, 南房総, 鴨川, 大原, 銚子, 印旛, 柏等ほぼ千葉県全域に出向き, 講習会を通じて自身の創作柄を普及した。長年にわたる研鑽の集大成として, 太巻きレシピ本としては日本初となる『手巻きずし100種』(水野1984)を出版し, 同書は読売新聞(1984年11月7日, 千葉版)で紹介された。水野は83歳で亡くなり(2006(平成18)年), 後継のDさんは父の介護で多忙になったことから教室を閉じた。水野は創作柄開発, レシピ本出版, テレビ出演, 教室開講のいずれの面でも正にパイオニアというべき存在だったが, 太巻きの歴史の中で, 龍崎の陰に埋没していった。

水野の功績は君津地方の伝承柄の分類と改良, 創作柄という全く新しいジャンルの先駆者としての仕事であろう。水野が長年創作した太巻き柄100余種は, 動物, 花, 文字など後続の類似書籍の「創作柄」の原型となるものが非常に多く, 故意でなくともそれらが水野柄を基にアレンジされたこと(可能性)も含め, 創作柄の発展に大きく貢献した。Dさんは, 水野のレシピ本のすぐ後に「別の指導者」が本を出版した時, 相談や断りがなかったことに水野が心を痛めていたと語る。そして, 「創作柄」自体が水野の発明であり, 水野本人もそう信じていたとも語る¹⁹⁾。水野は「もっと早くから始めていればよかった」「(一介の主婦でなく栄養士などの)資格があったらよかった」と悔やんでいたが, 栄養士ネットワークの台頭を意識したものだろう。

もう1つの功績は多様な具材を取り入れ, 新しい技法や調理法を生み出したことである。例えば, 戦後暫くすると, 具材が赤や緑に着色され, 見た目はカラフルになるが, 具材は依然として干瓢のみだった。「千葉のお寿司は綺麗だが美味しくない」という声を耳にした水野は, 緑色の表現に着色干瓢でなく本物の高菜を使用する等, 現在では標準的に実践されている技法を開発した²⁰⁾。

8-3. 小括

水野は伝統柄を踏まえ創作柄ジャンルを開拓し, 新技法を開発した。龍崎はそれをさらに発展させ, レシピという「近代化」と太巻き関連の団体の設立や行政

を巻き込んだ公的ネットワークの構築というシステム化を進めた。水野と龍崎の年齢差は6歳。だが、上総海苔の発祥地に程近い家に生まれた水野と結婚を機に太巻きを知った龍崎の間の太巻き歴の「実際の差」はもっと大きかったのではないかと筆者は考える。水野は40年近い太巻き研究の集大成として1984年に初のレシピ本を出版した。翌1985年に龍崎は処女作にあたるレシピ本を出版し、その後、2人のプレゼンスは入れ替わった。皮肉にもこの「1年の差」が上記でみた2人の命運を象徴しているように映る。

2人は生涯にわたり直接の面識はなかったが、少なくとも龍崎は水野を意識していた。龍崎(1983:35)には、当時既に地元紙に幾度か取り上げられていた水野を意識した批判的なくだりがある。最初の著作においても、暗に水野の著作に言及している(龍崎1985:10)。しかし、龍崎の「県内で活発に伝承活動をしている人」「後世に伝えたい創作・考案記録」に水野とその後継者Dさんへの言及はない(龍崎2009:129, 158-159)。

太巻きが生活文化としてまだ広範に残っていた時代、上総海苔の養殖がある程度残っていた時代に、既に「学者」であった龍崎は県内各地の太巻きを鳥瞰的に把握していた。彼女はなぜ上総海苔との関連に言及せず、紀州渡来外房起源言説を事実上肯定し続けたのか、先輩格の水野の存在がそれに影響したかについては、これ以上踏み込まない。

9. 見出されたことの確認

表2に上記で用いた聞き取り情報の概要をまとめた。今日千葉県内で太巻きの「歴史」として語られているいくつかの事柄について、疑義を呈する余地がある。

第1に、上記でみたとおり、主流言説である紀州渡来外房起源説は仮説の域を出ない。本稿が示した海苔養殖地と文様の系譜に基づく対抗仮説とて厳密に実証することはもはや困難であるが、それは主流言説も同じである。今日、太巻きが特に盛んな地域として頻繁に報じられるのは山武・東金・大原など東上総・外房および隣接する内陸部である。西上総・内房の海岸は高度成長期に埋め立てられ、いわゆるスプロール化と

いうよりは、隣接する内陸部の飛び地的な農地転用による宅地化が進んだ。一方、地域の旧家での生活伝承や組織伝承は続いていた²¹⁾。要は実態云々というよりも、メディアの露出度と龍崎との関わりが強さが影響したと思われる。

第2に、太巻きの文様は「昔」(江戸時代)から存在したと語られることが多いが、そこには誇張がある可能性が高い。聞き取り調査から見えてきたことが3つある。①戦前の文様はごく単純な数種に限られる(狭義の伝統柄)。②少なくとも内房では昭和30年代から徐々に文様が増えてくるが、これは水野が創作柄を開発し始めた時期と重なり、広義の伝統柄とするか初期の創作柄とするかは意見が分かれる。③創作柄が隆盛を極めるのは1980年代以降で、龍崎と山武地方を含めた外房での活動の活発化も貢献していると考えられる。つまり、具象的な文様の多様化は高度成長期以降、今日にみる文様の多くはコメ消費拡大策が追い風となった「太巻きブーム」(1980年代後半～)以降と思われる。

第3に、忘れられたパイオニアとしての水野の存在とその業績の一部が「発掘」されたことの意義である。筆者は元々太巻きの発祥地と文様の伝播を主たる関心として聞き取り調査を開始した。その中で水野の元生徒に出会い、水野の業績の一端を知ることとなった。龍崎より早い時期から在野の太巻き指導者として活動していた水野は、地域の慣習に背き、パイオニアとして創作柄の開発と教室伝承を始めた。今では一部の例外を除き、各種媒体に水野への言及はなく、水野柄の多くが別の巻き手・団体によるものとされている。しかし、水野なしに今日の太巻きの創作柄の隆盛はあり得なかつただろう。

10. 結語

海・水田・山という上総の風土と生態系の恵みとして生を受けたこの素朴で愛すべき郷土料理が辿った数奇な運命は何を私たちに語るのか。埋め立てとコンビナート造成、ゴルフ場建設ラッシュ、バブル期のアクアラインの建設等、上総地域では大規模開発が進行した。同時に、核家族化と農家後継者不在・高齢化も進

表2：太巻き関係者と家族からの聞き取り情報のまとめ（B～Jは女性）

	生年 (*は故人)	生家の 所在	嫁ぎ先	嫁ぎ先 家業	戦前・戦時中の 「文様(柄)」に 関する情報	戦後の「文様(柄)」に関する情報	備考	聞き取り日 【文献名】
Aさんの 祖母	*1907 (明治40)年頃	市原市藤井 (海岸部)	市原市荻作 (内陸部)	農業	干瓢を用いた二重 巻の変化形	1965(昭和40)年頃に叔母が花柄をAさんの昭和8年生の母(叔母の姉)に伝授。	Aさん(1956(昭和31)年生、男性、公務員)曰く、婚姻による女性の移動、祭りの親戚(特に女性)の行き来によって、海岸部から内陸部に伝播したのではないかと推測。	2021年 2月8日
Bさん	1920 (大正9)年	君津市海岸部 (海苔養殖の 発祥地の隣 集落)	同じ集落内	海苔養殖、 農業	戦前はてっ巻のみ。 てっ巻は酢飯で はない。昼間の船 の上での携帯食。	1955(昭和30)年代に入って近所の友人から海苔巻を3つ束ねて巻く柄が伝わった(でんぶ、いり卵、胡瓜で3色を表現)。太巻きにでんぶといり卵が入っていたら御馳走だった。	海苔は夜0時から仕事をする程忙しく、農業もあったことから、時間的にも経済的にも太巻きの色彩や色柄を考える余裕はなかった(1950(昭和25)年生息子Cさん)。1973(昭和48)年頃に海苔養殖を止めた。	2021年 3月4日
水野衣音	*1923 (大正12)年	君津市練木 (内陸部)	同左	教員 (夫も)	伝承柄として「三つ巴」「四海巻」「渦巻」	集落の「すしかた」に花柄をみせてもらった(時期不明)。戦後、約50年間、100種以上の動植物。文字の創作柄を開発。	娘のDさん(1952(昭和27)年生)の話。水野とDさんは水野柄以前に今日でいう創作柄は存在しないと考えている。	2021年 3月15日、 【ふるさと太巻き No.2】(1990)
Eさんの母	*1929 (昭和4)年早生	市原市滝口 (内陸部)	市原市古市場 (海岸部)	会社経営	NA	1965(昭和40)年代、小学校の遠足で持たされた太巻きは柄なし。昭和末・平成初期の親族の集まりでみた太巻きは「かたつむり」「チューリップ」だったと記憶。1982(昭和57)年頃に結婚した従姉は結婚前親戚から「かたつむり」を習った。	Eさん(昭和37年生)の話。	2021年 1月
Bさんの義娘の Fさんの実母	*1931 (昭和6)年頃	NA	君津市小糸 (内陸部)	教員 (夫も)	NA	教員だった母が戦後に地域の婦人会で習った花柄。竹柄。1955(昭和30)年代末～1965(昭和40)年代のことと思われる。	元教員Fさん(1956(昭和31)年生、女性)の話。	2021年 3月4日
Gさん	1933 (昭和8)年生	袖ヶ浦市	君津市 (内陸部)	NA	NA	若い頃実家でみた太巻きは具象柄はなかった、後に「チューリップ」(1965(昭和40)年代頃)。	太巻きを巻き始めたのは教員定年後の公民館講座(昭和63年頃)。	2021年 3月16日
Hさん	1934 (昭和9)年	君津市亀山 (山間部)	市原市飯給 (山間部)	教員 (夫も)	芯に具材を用いた 普通の巻き物	早くて1969(昭和44)年、遅くとも1974(昭和49)年から水野衣音に習い始めた。	水野を知るまでは文様有の太巻きは地元でみたこともなかった。	2020年 10月11日
Iさん	1936 (昭和11)年早生	市原市引田 (海岸部)	市原市五井 (海岸部)	海苔 販売業	推定1887(明治20) 年生の祖母が巻いた ぐるぐる巻(「渦巻」 や「チューリップ」、 普段はてっ巻)	—	具材は干瓢(赤、緑の食紅を使用)のみであった。戦時中、敗戦直後も特別な日は巻いていた。	2021年 2月8日
Jさん	1947 (昭和22)年早生	市原市牛久 (内陸部)	市原市西飯給 (山間部)	商店	戦前から文様は 存在したと推測。	物心ついた1950(昭和25)年頃には、母や叔母が祭りで、山を3つ作り(谷に干瓢やそばろを入れ)巻いた柄、「チューリップ」を巻いていた。1972(昭和47)年頃地域の婦人会の仲間から「文銭」「渦巻」「四海巻」「バラの花」「藤の花」「かたつむり」「桃の実」「アヤメ」「サザエ」を習った。	—	2021年 3月16日 (質問票)
(参考) 鶴岡信男	*1922 (大正11)年	市原市西国吉 (内陸部)	—	医師、 郷土史家	二重巻	1955(昭和30)年代に具材が多様化。時期不明だが、後に「寿・春・祝・吉」などの文字、「松の木」「桜」「梅の花」「チューリップ」「菜の花」「かたつむり」等多彩になった。	文様が多彩になったのがいつかは不明。水野柄の伝播を考えれば、1965-75(昭和40～50)年代以降の可能性(筆者)。	【市原のたべもの ・味100年】 (1988)

注：「渦巻」という呼称で言及されている柄には、昔から伝わるシンプルなもの(ぐるぐる巻)と今日教室やレシピ本の中で教えられている確立された柄としてのそれが混在している。

出所：筆者作成。

行した。このことは、農漁村の生活文化としての太巻きに決定的な影響を与えた。しかし彼女は一命をとりとめ立派に成長した。その陰には地域の女性と指導者の献身と愛情があった。とりわけ、水野と龍崎という2人の指導者は大きな貢献をした。意外にも、千葉県民が日頃馴染んでいる今日の太巻きのスタイル(柄、大きさ)は昭和末～平成以降に確立された比較的新しいものであった。

最後に確認すべきは、太巻きの変容が海岸埋め立て、コメ消費拡大策、都市的生活様式などの外部環境の影響を受けつつも、水野や龍崎およびその教え子、普及員、女性教諭、栄養士、無数の地域の女性たちの創意工夫等の営みの生じた変化(内発的変容)であったということである。

今日、上総の太巻きは千葉の観光土産として、さらに「デコ寿司」として全国に新しい市場を見出し

ている。今後は水野の再評価を含め、これ迄の経緯を建設的に共有し、「過去の味」から「現代の食」としての良さを地域内で伝え合い、新住民を含めた地域の人々への再普及に向かうべきだろう。

付記

本研究は元々、龍崎の「孫弟子」筋にあたる太巻き指導者上田悦子氏（いちほら食育の会代表）との共同研究であった。使用した情報資料には、北野と上田氏の共同収集（B・Fさん）、上田氏提供（J・Lさん、飯野、水野本等）が含まれる。それ以外は北野が単独で収集した（房総のむら資料、水野の元生徒から閲覧を許可された一部の資料を含む）。ただし、上田氏の紹介による被調査者もある（G・I・Jさん、Jさんについては上田氏からも別途情報提供）。情報資料の整理・取りまとめ、文章化は全て北野が単独で行った。2021年4月に草稿が完成し、技法面・柄分類・器具類の記述内容を上田氏が確認した。その後、上田氏は事情により第2著者から外れ、話し合いの上で北野の単著として発表することになった。ここに経緯を記すとともに、上田氏の貢献に謝意を表する。

注

- 1) 今や節分名物となった「恵方巻」は戦時中に大阪の酢業者団体が「考案」したことが発端となり、1980年代に節分の鬼払いのコピーがつけられた（古家 2008）。
- 2) 近年目にする「太巻き祭りずし」の名称の考案者は龍崎である（龍崎 1990）。龍崎は西（岡山）の「祭りずし」を意識して、東（千葉）の「祭りずし」と1985年の著書で命名し、1990年の著書で「太巻き祭りずし」と「改名」した。元来郷土料理には他称は存在せず、「田舎巻」「太巻き」等のシンプルな自称で呼ばれるのが一般的である。「房総太巻きずし」のように地名が冠されるようになったのは栄養士による教室伝承の一般化以降である（「房総」とは上総、下総、安房から成る地域）。龍崎説と一線を画す立場を採る本稿では、題目は「上総太巻き」、本文中は「太巻き」とした。
- 3) 2000年代以降に消費行動、体験学習、衛生管理等に関する紀要論文、学会口頭発表報告に数点があるのみである。
- 4) 郷土料理から逸れるが、フィリピン・ダバオ市でバジャウと呼ばれ賤民視されるサマ語系マイノリティは貧困にもかかわらず、長年支援対象とならなかった。ある時バジャウでは少数派の福音派プロテスタントの牧師と北米からの宣教師やNGOとの結びつきから支援が始まると、2つの変化が起きた。牧師の資源分配装置化と支援分配対象になるための賤民アイデンティティの積極利用である（青山・受田 2008）。別の例として、江戸期以前から昭和中期までサンカという賤民視された非定住職能民が本州各地に存在したが、政治的付度等から学術研究の対象とされず、三角寛（小説家・実業家）が戦前戦後を通じてほぼ独占的に非学術的なサンカのフィールド調査を行ったため、サンカの生活文化民俗を知るための一次情報が捻じ曲げられた（筒井 2006）。
- 5) 筆者が初めて太巻きを見たのは1989年、市原市内の妻の実家（かつての海岸線に程近い農業集落）と義母の生家（内陸部の農業集落）それぞれでの親族の集まりにおいてであった。前者は紀州渡来人の末裔を祖先にもち、両家とも農地改革以前の自作農（地主階層）の流れを汲む旧家である。以来、年に1～2回のハレの日に太巻きに触れてきたが、生活の中で太巻きを最後にみたのは、1910（明治43）年生の義祖母の葬儀（1999年）だった。葬式用の太巻きには赤でなく青（緑）を用いる。
- 6) 山武郡九十九里町片貝出身（1908-1985）。地理教諭の後、九十九里町文化審議会長、九十九里いわし博物館館長を務めた。古川は九十九里のイワシの地引網漁の起源として、戦国期の紀州漁師渡來說に加え、元和期の紀州漁師が大原で地引網を初めて行った記録、元禄期の紀州有田・湯浅からの九十九里への漁業技術者の出稼ぎという三段階に起源を求めている（古川 1987：334；相原 1987：568）。古川、相原のいずれにも太巻きの記述はない。
- 7) 龍崎（1983：33）は、太巻きの始まりは「170～180年前」という『房総のふるさと料理』（1978）の

下りと、当時の東金の古老の「かれこれ100年程前から巻き方に工夫をしていた」という発言を引用している。つまり、太巻きが外房で1800年頃（寛永年代）に始まり、1880年代（明治初期）には文様の巻き方が工夫されていたということになる。この言説に疑義を呈すべき主たる理由は4点：①江戸に巻き寿司が登場した直後またはほぼ同時期に「辺境」の地に巻き寿司が登場したことになる（もっとも江戸とは別に独自に巻き寿司が発達した可能性はある）、②この1800年頃という時期は上総海苔誕生よりも20年以上、1880年代という時期も上総海苔産地の北上より100年以上早い、③「文様（柄）の工夫」がされたとされる時期に、上総・海苔の養殖はまだ普及していない、④古川の研究には、紀州渡来人のことは書かれていても、太巻きのことは出てこない。

8) この旧家の葬式で海苔寿司を贈った人物が住む^{あご}字は馬場と記されている。袖ヶ浦市に馬場という字は少なくとも2つあり、1つは当時の水運ルートだった小櫃川^{おびつ}上流に位置する。養殖海苔発祥地の人見から直線で東に6kmである。

9) 1853（嘉永6）年の絵図には、外側の海苔や薄焼卵を中に巻き込んだ「渦巻」（または「二つ巴」）柄が確認できる（飯野 2016：337）。

10) 生活文化の中で文様が考案された当時、「かたつむり」「チューリップ」等は伝統・古典的というよりもモダンなものとして捉えられていた可能性がある。

11) 農家でハレの日の行事が行われている時に、出入りしていた客（行商を含む）に土産として太巻きの1～2本を持たせて帰すという状況は容易に想像できる（Aさん、Eさん）。

12) 太巻きサークルのはしりである本研究会は、コメ消費拡大運動の一環として1979年に結成された（佐藤 2015）。結成間もなく、龍崎と水野を講師に招いている。同研究会は創作柄で有名だが、その作風には水野の影響をみることができる（上田悦子氏）。

13) 1947（昭和22）年早生まれの女性Jさんは栄養学校に在学中（1966-67年頃）、龍崎から料理指導を受けたが、レパートリーに太巻きはなかった。Jさんは地域の婦人会の行事で太巻きを習った（聞き取り、

2021年2月20日）。龍崎系列の指導者Lさん（1943（昭和18）年生）に、龍崎は「今調査をしている」と語った（1989年夏頃の話）。龍崎の書籍の発表年や研究会の設立年も加味すれば、昭和30-50年代の間ずっと太巻き研究に専心していたとは考えづらい。

- 14) NHK「この地この味」『外房一周』放映日不明、NHK「おでかけLIVE 房総半島伝統の太巻きずし」『あさイチ』2020年11月24日、フジテレビ「太巻き寿司 山武市」『千葉の贈り物』2020年10月31日、日本テレビ「山武太巻き寿司研究会」『新ニッポン探検隊！』2010年1月10日など。
- 15) 龍崎以降、卵巻に用いる薄焼き卵の厚さと太巻き自体の直径が格段に大型化した。海苔には規格があり海苔巻を太くするには限界があるが、卵巻は可能である。龍崎は太巻き用大型フライパンを考案し業者に製造させたという（上田氏談）。大型化の理由は、①卵が貴重品でなくなった、②龍崎の一連の活動とコメ消費拡大支援策が連動していた（太くすればコメ使用量も増える）、③とりわけ2000年代以降の文様の高度化・複雑化に伴い、直径を大きくせざるを得なくなった、ことがあげられる。
- 16) 水野は自宅を増築し専用の教室を作ったが、伝承柄の流出、すしかたの権威の低下への懸念から、昔の名人を知る当時の近所の高齢者には教室に批判的な声もあった（Dさん）。
- 17) 現袖ヶ浦市平岡地区の1907（明治40）年生の女性への聞き取り調査（1989（平成元）年）の記録に「嫁にきた当初は、^{さんが}三箇の実家で習った『梅の花』という巻き寿司巻くくらいであったが、現在では講習会などで教わった […] 複雑な模様の巻寿司も作っている」（袖ヶ浦町民俗文化財調査会 1991）とある。1980年代といえば、太巻きブームで講習会が盛んに開催されていた頃である。「梅の花」は細巻3本を組合せた花柄であり、これは水野の記憶および表2のAさんの祖母の話にも一致する。
- 18) 水野が遺した膨大な資料・レシピ・冊子・デッサンの大半は没後焼失し、次作の遺稿（レシピ集）も日の目を見ることはなくなった。焼失を免れた僅かな資料とそれに関する諸権利は上田氏が遺族から譲

り受けた。本稿で用いた情報は、上田氏から筆者に開示された一部資料と水野の元生徒の保管資料の閲覧による。今後、上田氏による水野柄研究の成果が期待される。

- 19) 龍崎 (2009: 158-159) に文様の「考案・創作記録」があるが、そこで水野衣音は言及されず、「水野柄」の考案者が龍崎自身や山武伝承とされる等、誤りの可能性を指摘できる (上田氏と筆者の見解)。例: 「うさぎ」(龍崎), 「志」(山武伝承), 「鶴」(土肥偉満子), 「パンダ」(龍崎)。これらの「水野柄」は既に水野 (1984) またはそれ以前に考案されていた。龍崎と直接の知己を有する上田氏によれば、龍崎はこれらの事実の一部について、(多少は) 自覚していたようである (2021年3月)。実際、龍崎の最初の著書 (1985) で紹介された61種のうち28種は水野 (1984) に登場するか、水野柄に酷似している (筆者の見解)。
- 20) 文様表現技術としての海苔と干瓢を貼り合わせる技法は、龍崎と山武がオリジナルとされることが多いが、これも水野オリジナルもしくは時期的に水野が先である可能性が極めて高い (上田氏)。個人作成テキスト中の述懐で、袖ヶ浦市郷土博物館の館長に太巻き起源を訊ねたところ、当時既に普及していた紀州渡来外房起源説に基づく返答があったため、水野自身はそれを信じていたようである。
- 21) 市原市の旧家出身Eさん (1962年生) は幼少時から昭和4年生まれ之母、大正生まれの伯母、近所の女性が巻く太巻きに触れてきた。文様を明確に覚えているのは昭和50年代以降で、柄は「かたつむり」等3種類ぐらいだったという (聞き取り)。

参考文献

- アーリ, J., 加太宏邦訳 (1995) 『観光のまなざし』法政大学出版局。
- 相原正義 (1987) 「解題」古川力『九十九里の研究』崙書房, 557-570頁。
- 青山和佳 (2005) 「援助としての福音伝道がもたらす社会的影響」加藤剛ほか「島嶼部東南アジアの開発過程と周辺世界」科学研究費補助金 (基盤A) 報告書, 209-246頁。
- 青山和佳・受田宏之 (2008) 「美しいマイノリティの発見: アイデンティティを資源化する」佐藤仁編『資源を見る眼』東信堂, 77-99頁。
- 飯野亮一 (2016) 『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』ちくま書房。
- エスコバル, A., 北野収訳 (2022) 『開発との遭遇』新評論。
- 小松雅史・北野収 (2006) 「村落開発支援におけるノーマルアクシデントとその帰結」北野編『共生時代の地域づくり論』農林統計出版, 237-257頁。
- 佐藤ヨシ (2015) 「発刊によせて」『改訂山武の巻き寿司』山武農業改良普及センター, ページ数なし。
- 袖ヶ浦町民俗文化財調査会 (1991) 「袖ヶ浦町民俗文化財調査報告書5: 平岡地区の民俗」袖ヶ浦町教育委員会。
- 千葉県農業改良協会編 (1978) 『房総のふるさと料理』千葉県農業改良協会。
- 千葉県立房総のむら (2008) 「平成20年度企画展 すしが好き! サカナが好き!」。
- 次山信男監修 (2002) 『日本の食事④すし』ポプラ社。
- 筒井功 (2006) 『サンカ社会の深層をさぐる』現代書館。
- 鶴岡信男 (1988) 『市原のたべもの・味100年』技報堂。
- 中嶋清一 (1994) 『たべもの郷土史』うらべ書房。
- 日本の食生活全集編集委員会編 (1989) 『聞き書 千葉の食事』農文協。
- 古家晴美 (2008) 「現代社会と『郷土食』」『筑波学院大学紀要』3巻, 121-133頁。
- ブルッカー, P., 有元健・本橋哲也訳 (2003) 『文化理論用語集』新曜社。
- 古川力 (1987) 『九十九里の研究』崙書房。
- 水野衣音 (1984) 『あなたにもつくれる手巻きすし100種』コジマ印刷出版。
- 水野衣音 (1990) 「ふるさと太巻きNo. 2」個人作成テキスト。
- 水野衣音 (1999) 『楽しい太巻きすし 伝えるふるりの食文化』コカゴ印刷。
- 山本野歩・越智寿 (1972) 『房総のふるさと』多田屋。
- 龍崎英子 (1983) 「房総の太巻き寿司」『調理科学』

16巻1号, 33-39頁。

龍崎英子 (1985) 『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。

龍崎英子 (1987) 『別冊学校給食 食と健康シリーズ6
祭りずし 郷土ずし』全国学校給食協会。

龍崎英子 (1990) 『母と子の楽しい太巻き祭りずし作
り方教室』東京書店。

龍崎英子 (2009) 『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。

Thoughts on the Origin and Diffusion of Local Foods

— A Critical Examination of Conventional Discourse on Futomaki Sushi in Chiba Prefecture —

KITANO, Shu

In recent years, awareness of traditional local food has become prominent. Histories of local cuisine however are often ambiguous and not rightly validated. They are discourses and sometimes oral in nature, but in some cases they become instances of information being changed or misinterpreted within the local environment as a result of the influence of particular organizations/individuals. This article undertakes a critical examination of such a conventional discourse with the case study of Futomaki sushi in Chiba prefecture. The following are examined: A) geographical propagation of sushi rolls and progression of design patterns and their diffusion; B) changes in diffusional channels; and C) a comparison of two prominent sushi maestros. Before the reclamation of beaches and the sea, people produced seaweed from Tokyo Bay and rice and vegetables on the land adjacent to the bay area. They used sushi rolls to celebrate family and community events. This historical fact supports the idea that the origin of sushi rolls was from the *Uchibo* region because of the seaweed production, unlike conventional discourse that supports a *Sotobo*-region origin. Before WW2 relatively simple or primitive design patterns, so-called traditional patterns, had been maintained, and then during the 1960-70s more figurative-designed patterns appeared among the rural communities of the *Boso* peninsula. Since the 1980s, diffusion of more complex design patterns has become prominent because of the active involvement of local “sushi-roll clubs” and particular maestros who are often educated professionals. There are two distinguished pioneers among these maestros: Eiko RYUZAKI (1929-), a nutritional scientist at the Chiba College of Health Science, and Ine MIZUNO (1923-2006), a housewife and former school teacher living in Kimitsu. While the works of both are prominent, familiarity and influence through media are contrastive. RYUZAKI promoted Futomaki actively in cooperation with a sushi club of the *Sanmu* region (a part of the *Sotobo* region). Over the years, today’s widely accepted discourse of a *Sotobo*-region origin of sushi rolls has developed. Prior to and in contrast to RYUZAKI, MIZUNO, almost nameless today, had made a tremendous contribution to the development of today’s Futomaki sushi in Chiba by creating original figurative-designed patterns.

