



きょうどりょうり

# 千葉県の郷土料理 太巻き寿司の歴史



## 太巻き寿司

# ～その誕生から発展～

たんじょう

はってん



千葉県  
の郷土料理  
太巻き寿司  
の歴史

千葉県許諾 第A2453-1号



市原市マスコットキャラクター  
はっけん





わあ！かわいい  
これ、ぜんぶ  
おすしなの！？



千葉県で、  
のりが作られたのは  
いつか調べよう！

このおすしについて、  
もっと知りたいな！



そもそも、「太巻き寿司」は  
“のり”がかかせないよね。



これは、  
千葉県の郷土料理・

「太巻き寿司」って言うんだって！  
農林水産省の「郷土料理100選」にも  
選ばれているよ！



市原市マスコットキャラクター  
オッサくん  
探検隊



# 「上総のり」の誕生

のりは江戸時代の初め、東京湾の浅草、品川、大森付近で“自然養殖”で栽培されていた。  
徳川家康ものりを好んだといわれ、貴重な「浅草のり」として珍重された。

江戸時代の後半に、大森で海苔仲買人をしていた

近江屋甚兵衛 (1766~1844年) は「いつか自分でものりを作りたい」と夢を抱きます。ついに決意した甚兵衛は55歳の時に店をたたみ、のり養殖にふさわしい場所を探し出します。

そこで、遠浅で川の水が流れ込む浅瀬が養殖に適すると確信し、東京湾沿岸の河口の村を訪れ交渉します。



おうみや じんべえ  
近江屋甚兵衛

始 め は …

●江戸川のある浦安 ●養老川のある五井などに相談に行きますが漁のじまになる、塩田があつて向かないと断られてしまいます。

あ き ら め か け た そ の 時 !

甚兵衛の一生懸命に交渉する姿に心を動かされ、小糸川の河口の君津市人見に、協力者が現れました!

1822年、ついに「上総のり」の誕生です。

「上総のり」は江戸でも人気になってその後ののり産業は人見から坂田や大和田、となりの富津や木更津、市原方面にまで広がったらしいよ!



それから1965年に漁業権を譲渡するまでのり産業は続けられていたんだって!

## 昭和30~40年代までのりがとれた地域

〈君津〉〈木更津〉〈袖ヶ浦〉〈市原〉  
 〈富津〉〈千葉〉〈船橋〉〈浦安〉〈市川〉

赤色は、現在も  
 のりがとれている地域  
 (富津、木更津、船橋、市川)

黄色は昭和30年代位まで  
 のりがとれた地域  
 (市原、君津、袖ヶ浦、千葉、浦安)

千葉県で現在は、東京湾沿岸の富津市、木更津市、船橋市、市川市でのりが採れ「上総のり」として流通している。

1956年時点では、  
 全国の、のり生産の31%を  
 千葉県が占めていたんだって!



### ◆のりを養殖する道具「ノリヒビ」

ノリヒビとは、枝の多い木や竹を海の底に立て、それらにのりのタネ(胞子)がつくようにする道具です。9月のはじめの引き潮のときに行われました。今では木や竹ではなく、ノリ網を使用しています。



よーし!  
 のりの起源は  
 わかったね!





じゃあ今度は  
おすしについて  
調べてみよう！

# 「おすし」の移り変わり

江戸時代の中期までは魚を発酵させた  
「なれずし」が主流でした。

そして江戸の地では1770年ころから、  
酢を使った「はずし」が作られるようになり、  
1820年ころからは「にぎりずし」が作られ、  
屋台や店で売られていました。

えどじだい えど  
江戸時代・江戸



▲歌川広重  
東都名所高輪廿六夜待遊興之図

1837年(天保8年)



にぎり方も  
同じみたい  
だわ！



かわらばん



コハダ、アトゴ、  
しょうゆ  
醤油漬けマグロ、車エビ、  
白身魚、タマゴなどの  
にぎりずしが  
売られていたみたいだよ！

江戸時代に書かれた「守貞謄稿(もりさだまんこう)」  
 という随筆の中に、かんぴょう入りの「海苔巻き」や  
 「玉子巻き」の図があるよ!



江戸時代には、  
 かんぴょう入りの  
 海苔巻きや、玉子巻きも  
 作られていたんだね。  
 再現してみたよ!



上から

- 玉子
- 玉子巻
- 細巻
- 海苔巻
- アナゴ
- 白魚
- マグロ
- サシミ
- コハダ

江戸今般ハ握リ鄭々雑卵焼車海老海老ソボヤ白夷マコサミマダ  
 アナゴ茶長ソマシ  
 一かんぴょう入りののり巻



以上大畧便ハ文難ク其中玉子巻ハ十大文付ク海苔ニ新生薑ノ酢漬惟珍ナリ  
 又隔着ハ其旨ヲ用ヒ又録竹筴チドニハ  
 酢上ニ下而ノチ其旨ヲ用テ置キ飾ル  
 市原ノハ隔ハハラマ用ヒ又産物ハ紅生等  
 トナフ梅酢漬ヲ用リ  
 江戸ハ餘店甚多ク毎所一二ノ高末屋一二所ニテケリ酢屋名アハ反  
 世世テ置テ孟州通ノ見世ハ事ヲ異ニシ又屋タイニテノニテ受テ事ニ

◀近世江戸風俗誌「森貞万稿」(喜多川守貞著)  
 江戸時代後期(1837年~1867年 30年の記録)国立国会図書館

# 千葉県ではいつから食べられているの？

江戸時代ころから、結婚式やお葬式の記録に「すし」や「のり」が登場し始めます。

千葉県に残っている江戸時代の記録によると  
袖ヶ浦市下宮田にあった代官所「Y家文書」では  
1829年の娘の結婚式の宴に出されたと残っています。



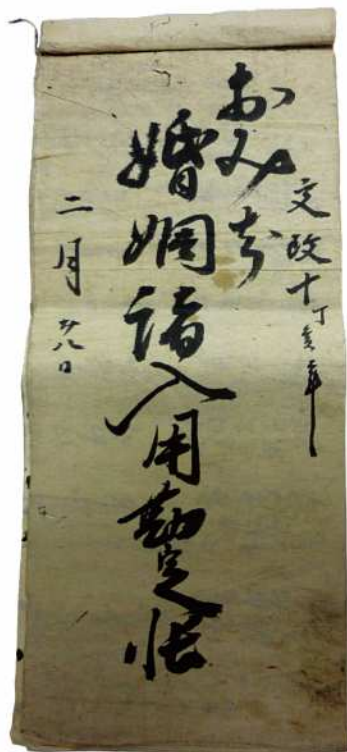
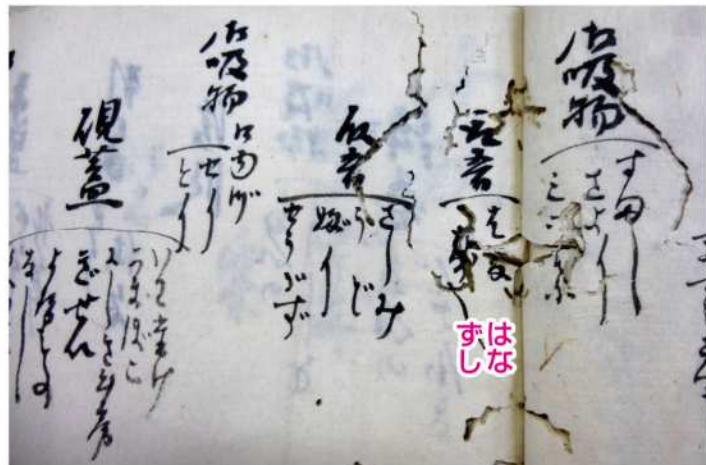
下宮田は、のりがとれていた人見村から約10kmの山間。

江戸幕府直轄地の代官所だったんだって。

結婚式の献立に「はなすし」が作られていたと書かれているよ！ ↓

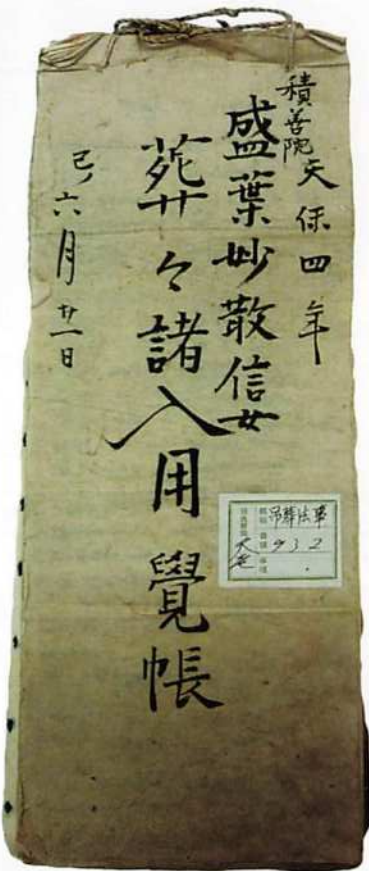


江戸時代、  
のりはとても  
高価で貴重！  
特別な日に  
作られて  
いたみたいだ。



文政10年(1827年)2月28日付け  
「おみち祝儀万帳」

(袖ヶ浦市郷土博物館 提供)



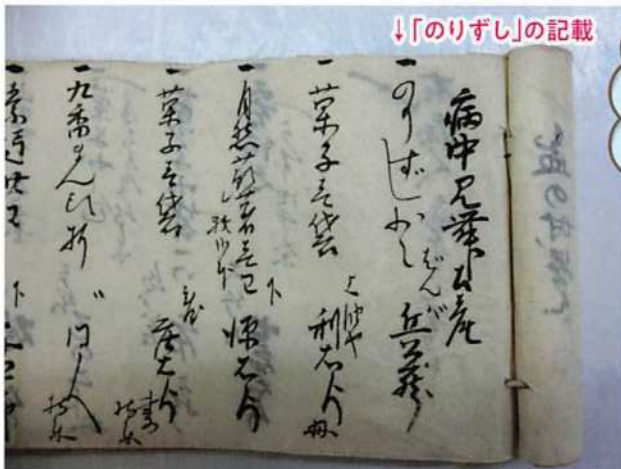
(袖ヶ浦市郷土博物館 提供)

▲天保4年(1833年)6月21日付け  
江戸時代の代官所の家文書  
「積善院盛葉妙散信女葬々諸入用覚帳」



昔から、お祝いにもお葬式にも  
のりを使った  
「はなずし」や「のり巻き」が  
使われていたんだ。

葬式そうしきの時の記録きろくに病気みまのお見舞いに  
客から「のりずし」をいただいたとあります。  
「のりずし」とは「のり巻き」ではないか、  
と考えられています。



200年前は、  
病気のお見舞いに  
のり巻きを  
いただいたんだね。



お見舞いや葬式などに  
貴重なのりを使用。  
元気になって  
ほしいという願いが  
込められていたのかな。



# 米、のりの産地の内房で、 のり 太い海苔巻きのりの誕生!!

明治時代になり、のり養殖はしだいに内房沿岸に広がり、  
のりの生産が各地で広まった。

そして、千葉県は日本有数の、のりの生産地になった。



のりの生産地だった内房地域(君津・木更津・袖ヶ浦・市原など)では、  
生産が増えて高価なのりが庶民でも使えるようになると、一般の家庭でも  
海苔巻きが作られるようになった。

米とのりの産地でかんぴょうもあり、たくさん使えたので  
細巻きを中に入れて太くする「太巻き寿司」が誕生したんだ!

## 大正~昭和初めに作られた「伝承ずし」という柄の一例

↓太巻きの中に細巻きがあるでしょ!  
細巻きを組み合わせて圓柄を作っていたんだね!



二色  
巴

三色  
巴



文  
銭

三  
色  
巻  
き



米ものりもたくさんあるから  
太い海苔巻きにしてみようか、  
というアイデアがきっかけ!

生産地だったおかげで  
「太巻き寿司」が  
発達したんだね!

柄がらに使う具材も  
かんぴょうやたくあんなど  
手に入りやすいものが多いヨ。

# 市原でも花開いた「太巻き寿司」

明治時代になり、国や千葉県水産試験場の調査で、養老川の河口の五井が養殖に適していると認められ、明治40年に五井、姉崎、八幡でものりが養殖されるようになりました。戦後にのりの生産技術が革命的に進歩し、昭和30年ごろまで市原市は良質ののりがとれる一大生産地となります。

明治33年に市原でのり養殖が始まります。

市原は米もたくさんとれ、販売に向かないキズのりなどがたくさん使えたので、冠婚葬祭などの特別な日のおもてなし料理として、「太巻き寿司」が盛んに作られた。

すし飯には、貴重品だった砂糖を多めに使い、桜でんぶでピンクに染めて、甘い味の太巻き寿司だった。

具材のかんぴょうも市原市内で作っていて、みどりや赤に染めて使った。

「チューリップ」「二つの花」「渦巻き」「夫婦」「サザエ」など

簡単な柄が多かった。

チューリップ



サザエ



渦巻き



アサリ煮を使う家もあった。



二つの花



材料の具材



桜でんぶ



かんぴょうを赤や緑に染めていた

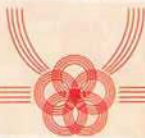


おもてなし用に色々な柄が考えられたんだね！

# 結婚式



昭和の時代、ホテルやレストランではなく、家で行った  
かんこんそうさい  
冠婚葬祭の行事では、若いころに修業して料理人だった人が、  
ぜん だんど  
膳の段取りをしました。  
「ばんこ」と呼ばれたそうです。



## お膳のレプリカ

結婚式のお膳、昭和30年代初めころ

結婚式には  
「鯛の折詰め」



卵や海苔で作った、  
「チュニリップ」や「渦巻き」の  
太巻きずしが二緒



結婚式には赤や黄色などの  
派手な色の太巻き寿司だった

せっく  
お節句・七五三



▲節句のお膳

お節句は  
「鶴のお餅」と  
太巻き



端午の節句



七五三は  
「お赤飯」と  
太巻き



▲七五三のお膳



※お膳のレプリカは、袖ヶ浦市郷土博物館

そうしき  
お葬式



お葬式には  
緑や茶色などの  
地味な色の  
太巻き寿司だった



お膳のレプリカ

葬儀のお膳、昭和30年代初めころ



お葬式には  
「葬式まんじゅう」



おなじ  
チューリップや  
渦巻きでも、  
花を小さくしたり  
色の発色をおさえます

※お膳のレプリカは、袖ヶ浦市郷土博物館

市原市では、昭和30年代に海が埋め立てられ、コンビナートの建設が始まります。昭和30年代後半にはのりも作られなくなりましたが、「房総太巻き寿司」を作る習慣は続きました。

行事やお祝いで振る舞われることで、各家庭の味として受け継がれたのです。

市原では、昭和50年代ころは、「太巻き寿司を巻けないとお嫁に行けないよ!」と言われていたそう。お嫁に行った先で、教えてもらったりもしたみたいだよ。

ひなまつり

この時代、結婚式やお葬式などの行事は地域みんなで協力して行われたんだ。料理も各家庭で作って持ち寄っていたから人から人へと、伝わっていったんだね。

海が埋め立てられて50年余りがたち、市原でのりがとれたことを知らない人が多い。市原の郷土料理なんだよ。



市原市マスコットキャラクター  
オッサくん



# さまざま がら とうじょう 様々な柄の登場!

みずの いね  
君津市で生まれた水野衣音(1923年(大正12年)~2006年)が  
そうさくがら  
昭和40年ころから創作柄を考える。

それまで、人から人、親から子へ直接伝えられてきた「房総太巻き寿司」でしたがこの頃の名人たちは、伝承されてきた技をなかなかを教えようとしませんでした。困った衣音さんは、「じゃあ、自分で考えてしましましょう!」と、新しい柄を創作します。

花や動物、サル・カニ合戦などの物語、おひな様などの行事など  
幅広く考案した創作柄の先駆者でした。



創作柄の先駆者 水野衣音さん

節分		桃の節句			
P 56	鬼は外	81 おひな	82 めびな	83 内裏びな	84 内裏びな
子供の日			七福神の内		
P 85	コアラ	86 しょうぶ	86 あやめ	87 えびす様	10 俵

いなばの白兔		赤ずきん		おおかみと三匹の子豚	
P 71	大国主命	43 うさぎ	72 赤ずきん	73 おおかみ	74 子ぶた
白雪ひめと7人の小人			パンダとささ		
P 75	白雪ひめ	72 小人	76 すずらん	77 パンダ	78 ささ

▲あなたにもつくれる 手卷ずし100種 水野衣音著(一部抜粋)▲

年配者が若い人に教えずに独占しているのを見て、「このままではせっかくの房総太巻き寿司が後世に伝わらない」と思ったんだね。



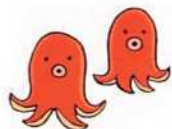
新しい柄を創作すれば若い人にも伝えていけると思ったんだ。



昭和50年代には、ふじんかい 県内各地の婦人会、のうきようふじんぶ 農協婦人部などで  
太巻き寿司講習会が盛んに行われたそうだよ。

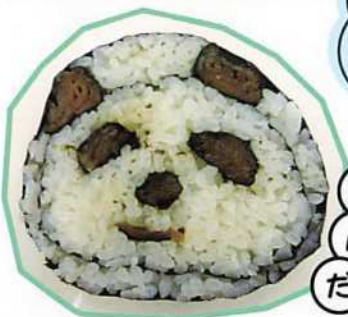
水野衣音は、安房地方や外房にも教えに行って、創作柄を広めっていった。  
銚子などから君津まで習いに来る人がいた。

新しい創作柄の多くは、水野の創作柄を原型げんけいにしている。



ウイナーを  
使った

さくらんぼ



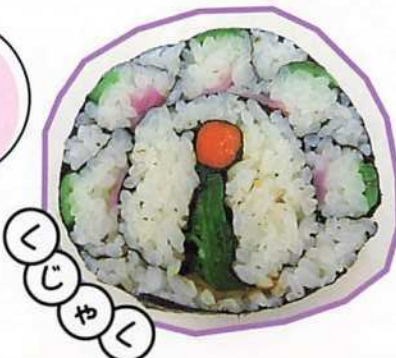
ば  
し  
だ

見ているだけでも  
楽しい太巻き寿司  
がたくさん!



す  
ず  
ら  
ん

材料も、ケチャップご飯や  
ハンバーグ、焼き鳥を  
入れたり  
現代の太巻き作りに  
大きな影響を  
与えたんだ!



く  
じ  
ゃ  
く



紅  
梅

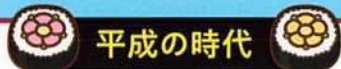
しきおりおり  
四季折々に  
作ったレシビを  
メモやイラストに  
書き残して  
いたんだって。





## 昭和の時代

地域で採れた食材を利用し、  
家で手間ひまかけて作るのがごちそう



## 平成の時代

冠婚葬祭を家で行うことがなくなり、房総太巻き寿司を  
各家庭で作ることも減ってきた

そんな中でも「日本の郷土料理百選」にも選ばれ、  
食育活動の一環として様々な取り組みが行われ  
伝統の技術が、受け継がれています。



おひなさま(お内裏様、お姫様)

つる



イチーくん

「このように作らなければいけない」  
という決まりはなく  
自分で工夫して楽しめるとことも、  
またいいところだね。

まだまだ新しい柄も  
創作されているんだ!



市原市：市政施行50周年記念誌掲載  
平成25年(2013年)5月

房総太巻き寿司は  
市原市の50周年記念で  
「市原の宝50」に  
選ばれたんだ。



市原市マスコットキャラクター  
オッサくん



# 令和2年「房総太巻き寿司」が市原市の

## 「ふるさと名物応援宣言」を受け



令和2年10月には、「房総太巻き寿司」が市原市の「ふるさと名物応援宣言」を受け、ふるさと名物応援事業を活用した商品「房総太巻き祭り寿司」が完成しました。



小湊鉄道での  
イベントや、  
駅の駅でも  
販売しています。

「ふるさと名物応援宣言」とは、市原市が「小湊鉄道が結ぶ市原市の魅力」に関して地域を挙げて応援することを宣言するものです。今回、この事業を活用し、小湊鐵道沿線の四季のデザインの包装紙と鐵道の絵柄の「房総太巻き祭りずし」が完成しました。



市原市マスコットキャラクター  
オツサクくん



# のりと米の産地である上総地方で、200年作られてきた 伝統郷土料理「房総太巻き寿司」

海と里の幸に恵まれた千葉県で、その産物であるのりと米と酢を使って、  
体にもよく「見てもキレイ」「食べて美味しく」「作って楽しい」

「房総太巻き寿司」を  
これからも  
よろしくね!!

「Kiakaha」は  
ニュージーランドの  
原住民の言葉で「がんばれ」の意味。  
房総太巻き寿司で応援しました♪

女子ソフトボール世界選手権の練習試合に提供  
市原市養老川臨海球場にて 平成30年(2018年)7月  
市原市と君津市がニュージーランドのホストタウンをつとめています。



【協力者・協力機関】

袖ヶ浦市郷土博物館 君津市漁業資料館 国立国会図書館  
市原市教育委員会 山口県立萩美術館・浦上記念館  
千葉県報道広報課 千葉の魅力発信戦略室

北野収 八木沢富美子 田中チズ子 立野香代子 北野広子  
木村みどり 藤本昭代 池田幸子 高沢幸枝

【参考文献】

『あなたにもつくれる手巻ずし100種』水野衣音著  
『ふるさと四季の味』君津市連合婦人会編  
『江戸の食空間』大久保洋子著  
『近世風俗志(守貞謄稿)』喜田川守貞著、宇佐美英機校訂



【発行】房総太巻き寿司を伝える会  
eu-kyoritu-0604@kym.biglobe.ne.jp

【印刷】房総ファミリア新聞

発行日 2021年11月1日 第一版

市原市地域連携課  
ひときらめく市民活動補助金を使って作成

