

# 伝えていきたい市原の食文化

第1集

市原市を流れる養老川の恵み・海苔と  
房総太巻き寿司



いちほら食育の会

## はじめに

千葉県は海と里の幸に恵まれ、温暖な気候で災害も少なく、農業<sup>のうぎょう</sup>産出額は全国4位、漁業も盛んで漁獲量は全国8位を誇っています。市原市も昭和30年代までは、ノリ養殖を始めとした半農半漁<sup>はんのうはんぎょ</sup>の町として栄えていましたが、60年ほど前に漁業権が放棄され、臨海コンビナートの建設のため海の埋め立てが始まりました。



今ではかつて、養老川の河口が良質の海苔が採れる一大生産地だったことや、「房総太巻き寿司<sup>ぼうそうふとまき</sup>」が市原市の郷土料理であることを知らない人も増えています。

現在のように物流が発展していない昭和の頃は、その土地で採れた、その季節の産物を手間ひまかけて調理し、人寄せの時におもてなしをしていました。

市原で採れたノリ、米、かんぴょうを使って、きれいな柄の房総太巻き寿司<sup>かんこんそうまい</sup>を冠婚葬祭などの特別な日に作っていました。そこにはみんなの笑顔があり人々の輪がありました。

江戸時代から発展した「すし文化」は今や海外でも注目され、「房総太巻き寿司」は千葉県の食文化の華となっています。

千葉県で採れた米、酢やノリを使い、体にも良い食べ物として子供たちや、若い人にもその良さを伝えていき、市原市の伝統の郷土料理としてこれからも末永く受け継がれていくよう願っています。

発刊にあたり、寄稿をお寄せくださった市原市小出譲治市長、林充教育長、藤井研司生涯学習センター長はじめ皆様、資料を提供してくださった小関勇次様、皆様に心より感謝を申し上げます。

2023年9月

いちほら食育の会 代表 上田 悦子

## 目次

はじめに	1ページ
発刊に寄せて	2ページ
海苔養殖と房総太巻き寿司の思い出	3~10ページ
海苔づくりの工程	11~12ページ
年表	13ページ
市原市マップ	14ページ
あとがき	14ページ

## 発刊に寄せて

市原市長 小出 譲治  
(昭和35年生)



千葉県はかつて、全国でも有数の海苔の生産高を誇っており、中でも市原市は、良質の海苔が採れる一大生産地でした。

私が生まれ育った「青柳<sup>あおやぎ</sup>」は、昔から漁業が盛んな地区で、「バカガイ」の別名である「アオヤギ」の由来になったことで広く知られており、明治33年に市原で最初に海苔の養殖<sup>ようしよく</sup>を始めた地でもあります。

昭和30年代までは、半農半漁<sup>はんのうはんぎょ</sup>のまちとして、多くの漁業者が海苔の養殖に従事していたと聞いており、海苔<sup>のり</sup>に貼り付けた海苔を天日干しする風景は、青柳の冬の風物詩でもあったそうです。

私も、自宅の庭で海苔を干していた光景を、幼少期の記憶として今でもかすかに覚えています。

昭和30年代後半、市原市では東京湾に広がる遠浅<sup>とのおあそ</sup>の海を埋め立てて全国屈指の臨海コンビナートが形成され、農業と漁業のまちは京葉工業地帯の中核として、日本有数の工業都市へと発展を遂げ、海苔の養殖は終わりを迎えました。

しかし、海苔を使った料理として太巻き寿司が、市原の伝統的な郷土料理として、今も変わらず市原市民に親しまれています。

花柄をはじめ多種多様で色鮮やかな太巻き寿司は、子ども達の間でも大人気で、正月やお盆・冠婚葬祭など、親戚や近所の人が一堂に会するとき食べるごちそうとして、今も受け継がれています。

最近では、そのデザイン性から若い女性や外国の方にも人気があるようで、伝統の柄だけに捉われず、新しい柄もどんどん創作されております。

市原市は、今年、市制施行60周年を迎えました。太巻き寿司が市原の過去・現在・未来をつなぐ架け橋となって、さらに60年後の子どもたちにも、楽しい記憶と共に市原の歴史や文化を伝える存在になってほしいと願っております。



## 海苔養殖と房総太巻き寿司の思い出

市原市教育委員会 教育長 林 充 (昭和31年生)

「海幸誇る市原に…」で始まる市原市民歌に詩われているように、海苔と太巻き寿司の食文化は市原の海の幸に、当然ながら由来していることは誰しもが思っていることでしょう。さて、自分の子どもの頃(昭和30年代)の記憶をたどりますと、大きな背負い籠かごを背負った行商のおばあさん(当時の幼い子どもの目から見ると私の祖母と同年代ぐらいの方でした)が年に数回、しかも決まった時期に私の自宅に祖母を訪ねてきておりました。その方は祖母と世間話を始めたかと思うと背負い籠の中から沢山の海苔と少々のかんぴょうを縁側に並べるのです。祖母はその中から自分の欲しいものを求めていました。祖母の正座した膝の上にちょこんと座った幼い私は、この二人のやり取りが嬉しくて、と申しますのは、ここでの海苔とかんぴょうが数日後には御馳走ごちそう(太巻き寿司)に化けるからです。この光景を、3月(春祭りの前)、5月(早苗饗の前…さなぶりと言って、田植えを終えた祝いで、田植え作業が一段落するとその田植えの慰労や豊作祈願を込め、さなぶりを行う風習がこの市原にはありました)、8月(お盆の前)、10月(10月15日の秋祭りの前)、12月の暮れ(正月の前)と、1年を通して待ちわびていたことを記憶しております。この他にも冠婚葬祭には太巻き寿司はいつも付きものでした。

家の台所はそれぞれの催事さいじの前日から大賑わい。祖母、母、嫁ぐ前の叔母たち、それに4歳上の姉。今でこそ「男子厨房に入らず」なんていう言葉は死語となっていますが、当時はまさにその通りの勢いでした。



私と1歳下の弟はできあがってくる御馳走をまだかまだかと心待ちにし、できあがった太巻き寿司の断面の模様を見ては、「魔法の寿司」だと叫びながら口にほおばったものでした。



## 海苔養殖と房総太巻き寿司の思い出

市原市姉崎出身・在住 藤井研司 (昭和44年生)

私は昭和44年に市原市姉崎に生まれ、現在にいたるまで、市原市から転出したことのない、市原生まれの市原育ちです。

幼少期には、姉崎生まれの祖母も同居していて、おやつにおにぎりや鰹節かつおぶしの入った細巻きをよく作ってくれ、食べていました。

その祖母も、私が3~4歳の頃に亡くなり、自宅で葬儀そうぎや四十九日しんぶん、新盆いっしゅうさ、一周忌、三回忌が順次ありました。当時これらの法要は、自宅で行われ、親戚の人達がたくさん集まったものです。

法要ほうようの食事では、天ぷら、きんぴらごぼう、ハスやこんにゃくの煮物などのほか、ご飯物として太巻き寿司がありました。



太巻き寿司の中身はかんぴょうを醤油しょうゆで味付けしたもののほか、食紅で赤や黄色、緑などに色付けされたかんぴょうやデンプで、いろいろな花や草花を表現した絵柄のほか、太巻きの中に細巻きが何本か入っているものもありました。

醤油で味付けされた茶色のかんぴょう以外は味がほとんどなく、でんぷが入っているものは甘かったので、食べる時には醤油を数滴たらして食べたものです。

また、私の母親(昭和14年生まれ)は市原市潤井戸の農家で生まれ育ちました。この家では米や野菜のほか、ニワトリや牛も飼っているような比較的規模の大きな農家でした。母親の実家でも法事やお盆などの親戚が多く集まる時には、太巻き寿司が作られていましたが、色とりどりのかんぴょうだけでなく、きゅうりの古漬ふるづけけやたくあんなどの漬物類も中に巻かれていたり、海苔ではなく薄い卵焼きで巻かれた太巻き寿司もありました。

時代も大きく変わり、法事も飲食店で行われることが多くなり、家庭で太巻き寿司を見る機会も少なくなりましたが、市内のイベントや五井駅で販売されているのを見ると、昔のことを思い出すとともに、絵柄も大きく進化していることに大変驚きました。

地元市原の食文化をこれからも伝え、残していきたいものです。

## 戦争で疎開して来て食べた房総太巻き寿司

市原市五井在住 高沢幸枝 (昭和11年生)

私は埼玉県所沢で生まれました。父が飛行機を作る会社に勤めていて、太平洋戦争が激しくなり危険になってきたため、小学校に上がる前の昭和18年1月に母の実家のある五井の海上に疎開してきました。

五井では、海でアサリ、ワタリガニ、いわし、サバもとれ、米もあり食糧は不足してはいませんでした。それでもお弁当のごはんには大根、サツマイモなどが入っていました。

五井にきてから、戦時中なのでお祭りなどは小規模でしたがしていました。天ぷら、煮物に太巻き寿司は、つきものでした。祖母が山を作ってチューリップの柄の太巻き寿司も作っていました。海苔を少し入れた薄い卵焼きで巻いた太巻きもありました。昭和18年頃あった親戚の結婚式でも太巻き寿司が作られていました。

小学校の時は、醤油をまぶしたカツオ節と海苔をのせたお弁当をよく持っていました。

昭和31年に五井で海苔の仲買をしている家に嫁ぎました。11月から3月までの最盛期は信州から出稼ぎにきた人が三~四人泊まって、手伝っていました。生産者から仕入れた海苔を当日東京に出荷していました。

海苔は漁業権のある人しか作れませんでした。高価で貴重なものだったので、生産者でもキズ海苔、もみのりなどしか食べませんでした。『拾いノリ』といって、風が吹くと海岸に海苔が散らばっているのを持ってきて、家で細かくたたいて干して食べたりもしていました。

戦後はお祭りも派手になり、たくさん人も呼んで近所の人にも手伝いに来たりしにぎやかになりました。太巻き寿司に欠かせないかんぴょうはいつも煮てありました。

海が埋め立てられてからは海苔の小売店を始めました。コンビナート建設で県外からの移住者も増え、千葉産の海苔は贈答に適し、私も手伝ってお店は繁盛しました。

私は今も現役で店頭に立っています。



拾い海苔

## 「太巻き巻けないとお嫁に行けないよ」と言われた思い出

市原市君塚在住 池田 (昭和22年生)

私は4人姉妹の長女として市原市福増で生まれました。冠婚葬祭の時は、房総太巻き寿司がメインで、隠居所と言われる8帖くらいの部屋で長老4~5人が太巻き寿司を巻いていました。若い人は、血洗い、天ぷらを揚げるなどの仕事を任せられました。母は近所の人を作った太巻き寿司を分解して、どんなふうにしたか探求もしていました。茶碗に何倍という加減で酢や砂糖を混ぜ合わせ酢を作っていました。家によって酢がきつかったり、効いていなかったり様々でした。

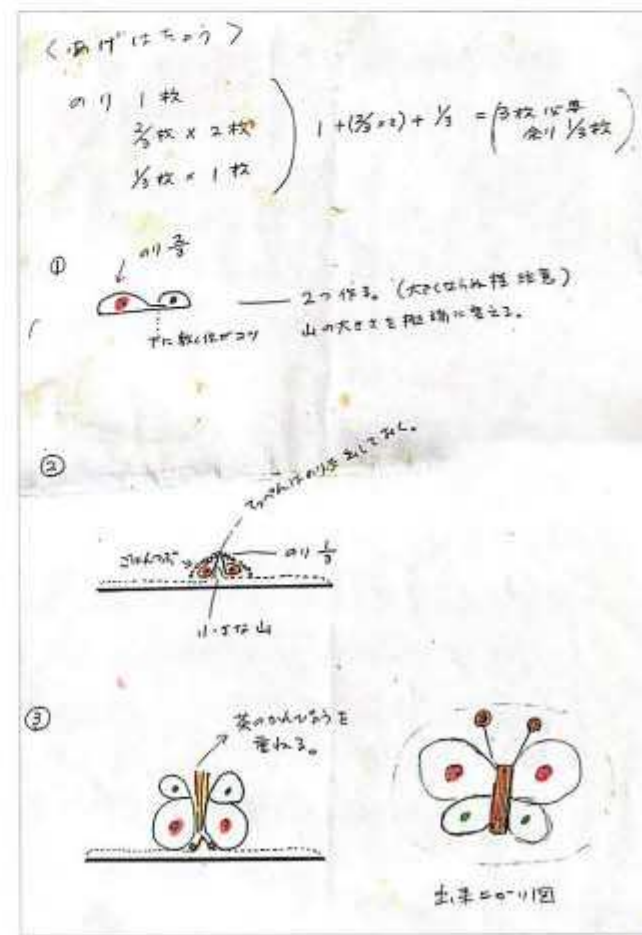
4歳年下の妹はとても料理が好きで上手でした。妹は公民館で昭和50年代に、婦人会の仲間に太巻き寿司を教えていました。「アゲハチョウ」の太巻き寿司も研究し、作っていました。その妹は36歳の時に交通事故で亡くなってしまいました。「アゲハチョウ」の手書きのレシピは形見として残っています。



私はあまり料理を作らなかったため、母に「太巻き巻けないとお嫁にいけないよ」と言われたことを覚えています。三和方面では炭を作っていました。太巻き寿司の材料は、島野や青柳の海の近くの親戚が持ってきて、それを炭と交換していました。「アオヤギ」も親戚が持ってきてそれを干したりもしていました。

昭和41年に市内の君塚に嫁ぎました。嫁つぎ先は海の埋め立て前は海苔養殖をしていました。町内に太巻き寿司作りの名人がいて、合わせ酢の分量を教えてくださいました。酢が200cc、砂糖が300g、塩は3~5gでした。すごく甘い味のお寿司でした。

お祭りには私もすし飯に菜ばして溝を作り、かんぴょうを入れ、細巻きを上に乗せた「サザエ」の柄を教してもらって巻きました。親戚を呼んでお土産にお寿司を経木の折に6個ほど詰めて持たせました。その風習は昭和の時代は続きました。



手書きレシピ

## 海苔の養殖と房総太巻き寿司の思い出

市原市五井出身・在住 中島陽子 (昭和30年生)

私は当時でいう五井町波<sup>はぶら</sup>瀨に生まれました。文字どおり波<sup>はぶら</sup>の瀨<sup>せ</sup>と書くので海が近かったことを意味しています。家の裏には川が流れ海へと繋がり、手漕ぎ船で海苔取りに行っていたと聞いていました。

幼い記憶の中で覚えているのは、生海苔が乾燥されて行くまでの順序です。木の枠にすだれを下に敷き、上から生海苔を薄く流し込みます。枠を取り外すと一枚の海苔の形になり、それを一枚ずつ棚に並べるように干して乾燥します。私の家は大家族で、曾祖母と一緒に海苔の前で撮った写真を見たことがあります。

乾いた海苔を手早く剥がし、10枚ずつ二つ折りにして紙の帯で束ね、湿気を防ぐために専用の木箱で保存されていました。しかしいつかその光景をみなくなったのは小学校に上がった頃だったでしょうか。

30年代後半ぐらいですかね。海の方には高い煙突が次々に建って行って、転校生も多く街の景観<sup>けいかん</sup>が変わりました。

じつは大正13年生まれの私の母の生家も、五井の岩崎<sup>いわさき</sup>の網元<sup>あみもと</sup>で漁業をしていました。嫁いできた家も海苔漁でしたので、太巻き寿司は頻繁<sup>ひんぱん</sup>に作っていたような気がします。

人が集まる祝い事やお祭りでは得意の太巻き寿司<sup>じふ</sup>を奮<sup>ふる</sup>って作り、振舞っていました。太巻き寿司を作るのが大好きで、パンダが日本にやって来た時は直ぐにパンダ柄を取り入れて楽しませていました。

酢飯の味加減や海苔の炙り加減にも気を使い、特に海苔の良し悪しについてもこだわっていました。運動会のお弁当にも作ってもらい、クラスメイトには評判が良く、転校生を家に招きご馳走したこともありました。五井の婦人会の集まりで講習会を開いては、あれこれと柄を考えて楽しく作っていたようでした。

振り返ると海苔養殖のこと房総太巻き寿司のこと先人が残してくれた食の文化です。



## 子どもの頃の房総太巻き寿司の思い出

市原市山田出身・在住 伊藤和美 (昭和46年生)

子どもの頃、お正月・お盆・まち(お祭り)になると、親戚が集まり、その時には必ず祖母が房総太巻き寿司を巻いていました。かんぴょうを煮て、薄焼き卵を焼いて、酢飯を作って、人が集まる時には必ず房総太巻き寿司を作るというのが当たり前でした。

七五三のお祝いも、当時は家で行っており、朝早くから、お赤飯を炊いたり、房総太巻き寿司を巻いたりして、立派なお膳<sup>ぜん</sup>を作ってくれて、とても嬉しかった記憶があります。

祖母の房総太巻き寿司を食べるとお客様は「おばあさんの美味しいよね、巻き方教わっておくよ」と、私に言っていました。大人になったら祖母に教わらなきゃと思いました。

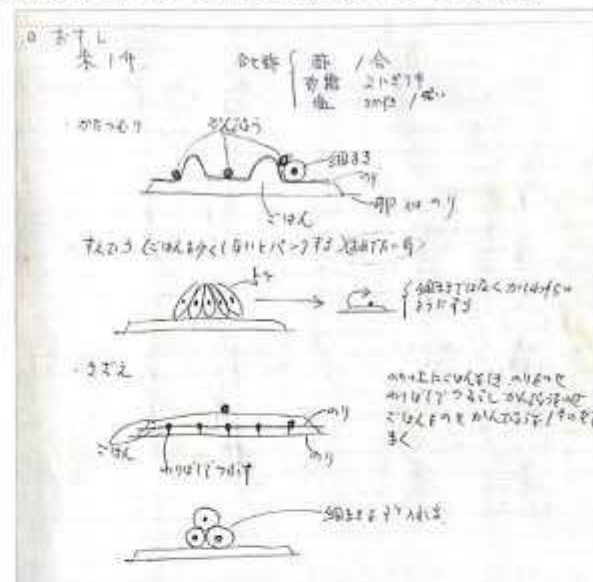
母(昭和24年生)のノートに、房総太巻き寿司の巻き方と折に入れる順番の図がありました。一番外側を薄焼き卵で巻いたものと海苔で巻いたものとを柄を向かい合わせになるように互い違いに置き、細巻きといなりずしも詰めると書かれていました。

小学校の時、レクリエーションの授業だったと思うのですが、クラス全員、家から「巻きず」を持って行き、地域の方が先生となり、房総太巻き寿司の巻き方を教えていただきました。カタツムリの柄とお花の柄を巻きました。お花の花の部分にみかんを使いました。家に持ち帰り、自慢げに祖母に見せると、「上手に巻けたね」と褒めてくれましたが、その後「みかん入れるなんて驚いたね」とも言っていました。

その頃、小学校や自宅に、行商<sup>ぎょうしょう</sup>のおばあさんが海苔を売りに来ていました。今となってはあり得ないことですね。

また、祖父は職人<sup>たくま</sup>だったので、建前<sup>たてまえ</sup>の日には、お祝いの膳<sup>かいらつ</sup>「お頭付きの入った折」「お菓子の折」「太巻き寿司の折」を持ち帰ってきていました。

先日、近所のおばあさん(昭和6年生)に会った時に「いつから房総太巻き寿司を食べていたか覚えていますか?」と伺うと「子どもの頃から、お祝いのときは食べていた」とおっしゃっていました。房総太巻き寿司を食べる時は、自分の家はもちろんですが、どこかで良い事があった時だったのだなとつくづく感じました。



巻き方メモ



## 市原市に嫁ぎ、 房総太巻き寿司に巡りあえた幸せ

市原市八幡在住 早野まき (昭和33年生)

嫁ぐ前に過ごした市川市はショッピングや映画、ポーリング場、また姉と発祥地のサイゼリアに行ったりと賑やかな街です。昭和60年に嫁いた市原市では緑多き里、海も近く、魚釣りや網を仕掛ければ翌朝に渡り蟹が沢山取れ、山にははつたけ狩り、筍や自然薯掘り等々と自然に恵まれた豊かな所です。

義父は男児が授かるよう、願掛けに市原市名物の大凧を作り中央に家紋を描き入れ、青空に天高くに舞い上げていました。男児出産の三日後に、義母が畑で採れた小豆で餡を作り、大きな三つ目ぼた餅を産院にも配り、お乳が出るよと沢山食べさせてくれました。

義父は海で海苔を採り「叩き杵型」で「のりす」に干し、並べて乾かしてから「のりす」をツンツン押しと海苔が出来たと話してくれました。その「のりす」で(巻きすの代わりに)義母は太巻き寿司をよく作りましたが、こんな綺麗な海苔巻きを初めて見た時は感動でした。

八幡祭りでは親戚を招き、太巻き寿司、お刺身、天婦羅、御煮しめ<sup>さいばし</sup>で振舞います。太巻き寿司では、茶色かんぴょうの他に赤、緑に色付けし、巻く卵焼きは卵焼き器に菜箸で渦巻きに

垂らしてから卵液を流しますと表面に渦巻き模様が入ります。チューリップやカタツムリ、渦巻き柄等を次々と巻き、木箱に沢山の太巻き寿司が艶々と並びます。太巻き寿司の両端を切り落としたのを義父が、これが美味しい所なんだよなど笑顔です。



親戚の方が太巻き寿司の一切れのつなぎめを開き、こうやって巻くんだべと賑やかな話題となります。お土産に空のお重箱持参の皆さんに海苔巻き、卵巻きを2本入れて持たせました。色々とお手伝いしながら働き者の義母から沢山学びました。

平成10年頃に八幡公民館の太巻き寿司講習会に参加して上田先生に巡り会い、桃の花から現在では40種類以上の柄が巻けるようになり感謝で一杯です。美しい房総太巻き寿司が途絶えることなく末永く伝えたいと思います。



## ノリ養殖と房総太巻き寿司の思い出

市原市君塚出身・在住 福尾毅 (昭和14年生)

私が生まれた頃、五井町君塚は半農半漁で生活していました。両親は秋から冬は海苔づくり、春から夏はアサリ採り、田んぼや畑の仕事もあり、忙しく働いていました。戦時中も海苔づくりはしていました。

私は昭和21年に君塚小学校に入学しました。小学生の時はよく海苔づくりの手伝いをしました。海苔養殖は海水温が5~10度が最適で冷たい海の中での大変な作業でした。海中の海苔網をすくい上げ、20~30cmに成長した海苔をつかみ採り専用のザルに入れます。不安定な小舟の上の作業で、海苔をとる手も感覚がなくなることもありました。

小舟を漕いで養殖場へ向かいますが、穏やかな日ばかりではありません。荒天時は小舟が「木の葉」同然に揺れました。君塚だけでも海苔採り船は多い時で200艘もありました。

ノリ作りの手伝いは、登校前と下校後もしました。家族そう出で行きました。前日採ったノリを早朝刻みます。8時~干し始め13時ごろには乾きます。それをはがし、15時ごろには仲買人の人が買いに来ました。値段を決め、後からノリを取りに来る人がいました。仲買人は五井の人や、信州出身の人もありました。当日、東京方面に持って販売されていました。

物資が乏しい時代でしたので、地元ではノリは重宝に利用されました。のり巻きはよく弁当に持っていきました。太巻き寿司は「慶事・法事」にはなくてはならないもてなしの食べ物として、深く根付いていました。母(大正5年生)が私が子供の頃に、椿、さざんか、サザエ、チューリップなどの柄を巻いていました。小学生の頃は私もそれを手伝ったりもしました。具材はすし飯、乾のり、薄焼き玉子、煮かんぴょう(しょうゆ味、赤、黄、緑) でんぶなど、細巻きの材料は、キュウリ、糸コンブ、たくあん、シイタケなどでした。



海苔取り舟



# 海苔づくりの工程

- 1** ヒビ立て 海苔網を固定するために海中に真竹を立てる。「振り棒」で土中に穴をあける。真竹は直径4~5cm、長さは2m位。
- 2** ノリ網(ヤシ網)作り ヤシの実から作ったヤシ糸を「編針」にくくり付け編む。力のいる作業でマス目5cmの物を幅1.2m、長さ25mに編んだ。
- 3** ノリ網張り 海水温が下がり始めた8月末から9月初旬に、ノリ網を「竹ヒビ」に固定し海中に浮かせるようにする。海面の潮位は毎日上下を繰り返す。干潮時にノリ網が長時間空中にさらされないよう調整した。
- 4** 葦簀編み。夏場に良く成長したヨシ取り、天日干しする。これを麻糸で編んで余分なところを切り離す。通気性があるので乾燥が早く、海苔が剥がれやすい。
- 5** ノリ採り。11月~2月頃。干潮時に海に出ていき、上げ潮(潮位が徐々に高くなる)にかけて陸地に戻ってくる。毎日の天気や潮目で、ノリ網を上げ下げした。



- 6** ノリ付け 積んできたノリを、ゴミや藻などの混じり物を除く。まな板にのせ2丁の包丁でたたいて刻む。始めは手作業だったが、だんだん機械化された。
- 7** ノリ漉き、樽に水を入れ細かくしたノリを入れ適度の濃度にする。ノリスの上に木枠をおき、ノリまですに入れたノリを一気に流す。この間は4~5秒の早業で、熟練を要する作業だった。
- 8** ノリ干し 台子を作る。平地に木枠をたて横に竹サンを取り付け骨組みを作り藁を貼る。その上にヨシズを貼り、その上に漉き上げたノリスを並べ、目串で止める。ピチピチと音がして八文乾きになったところで表返しに変え、天気の良い日は1時間ほどで干しあがる。
- 9** ノリ剥がし 台子からノリを集め、左手にはがし板を持ち上から押さえて剥がす。
- 10** 10枚を一組にし、二つ折りにして25条を単位として専用の箱に保管する。



浦安市郷土博物館発行『海苔のできるまで』

海苔干しが八幡五所海岸  
「冬の風物詩」  
海苔養殖「収穫の一日」  
昔ながらの支柱式養殖

のりはバケ? 特産地は8月の抽送で決まる  
力を担ぐベカ行へ向う

6日天気や潮目で上げ下げ

収穫は冬期時手作業、海水で洗う

ノリで固定。町々明き地を埋めていたの干し

11:30  
1:15

ノリ箱  
現金  
子ども運ボ

制作 清和大学特任教授 小関勇次

# 年表

# 市原市マップ



1500~1800年代  
戦国時代~江戸時代

木更津から五井にかけて里見氏と江戸幕府の製塩場(塩田)があり、塩が作られていた。

1821~22年  
江戸時代後期

近江屋甚兵衛が内房の村を訪ねノリ養殖のヒビ立てを頼むが、行徳、五井、木更津では断られ、君津の人見て、ノリ養殖に成功する。



近江屋甚兵衛像

1827年  
江戸時代後期

袖ヶ浦にあった、江戸幕府の代官所で、娘の結婚式に「はなずし」が振舞われる。



はなずし記載の文献

1833年  
江戸時代後期

袖ヶ浦にあった、江戸幕府の代官所で、病気のお見舞いに「のりずし」をいたたく。



のりずし記載の文献

1900年  
明治33年

市原郡青柳村で、ノリ養殖が試みられる。



のり養殖

1905年  
明治38年

塩が専売制になり、塩田が衰退していく。



お祭り

1907年  
明治40年

千葉県水産試験場の調査で、養老川の河口の五井が、ノリ養殖の最適地と認められる。



お祭り

1920年代~  
昭和初期

ノリ養殖が市原市の五井、姉崎、八幡の海岸一帯で盛んになる。房総太巻き寿司が冠婚葬祭などの特別な日に作られるようになる。五井尋常小学校高等科生徒の海苔採取実習が行われた。



海苔採取実習

1949年  
昭和24年

イギリスの女性学者キャスリーン・メアリー・ドリュ博士の研究でノリの生態系がわかり、ノリの生産が安定してできるようになった。

1955年  
昭和30年

姉崎町公民館で初めてとなる公民館結婚式が行われた。



公民館結婚式

1962年~  
昭和37年

五井、松ヶ島などの漁業協同組合が漁業権を放棄し解散する。臨海部の埋め立てが本格的に始まる。



1963年  
昭和38年

五井、市原、姉崎、市津、三和の5町が合併して市原市が誕生。さらに昭和42年10月、南総町、加茂村が編入された。

1965年代~  
昭和40年代~

房総太巻き寿司の料理講習会が地域の婦人会や農協婦人部で開かれ、普及してゆく。



2013年  
平成25年

市原市が市制施行50周年を迎える。房総太巻き寿司が「市原の宝50」に選ばれる。

2020年  
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」を受ける。



2023年  
令和5年



市原市が市制施行60周年を迎える。



# あとがき

昭和の時代から現在まで、市原市は大きく変貌し、人口5万人余りの町から、27万人の都市へと発展しました。半農半漁の町から工業化と時代の進歩に伴い、人々の暮らしや文化も変化しました。令和3年から千葉県の郷土料理「房総太巻き寿司」の歴史を調べていく中で、地域のみなさんから、貴重なお話を伺うことができ、これを残していかなければと考えました。皆様のご協力で完成しましたことを心より御礼申し上げます。





### 【協力者・協力機関】

市原市  
市原市教育委員会  
浦安市郷土博物館  
小関勇次  
株式会社サンパーク 市原ヘルシークッキング  
株式会社ベイウェーブ  
小出譲治 林 充 藤井研司 高沢幸枝 福尾 毅  
早野まき 中島陽子 伊藤和美 池田

### 【参考文献】

『松ヶ島漁業史』(昭和47年・1972年) 落合忠一編  
『五井漁業史』(昭和63年・1988年) 五井漁業史編纂委員会編  
『市原のたべもの・味100年』(昭和63年・1988年) 鶴岡信夫著  
『君塚あゆみ』(平成9年・1997年) 君塚地区連合町会編  
『目で見る市原市の100年』(平成14年・2002年) 郷土出版社編  
『写真アルバム 市原市の昭和』(平成25年・2013年) いき出版編  
『海苔のできるまで』(平成29年・2017年) 浦安市郷土博物館発行  
『市原と海苔の関わり&太巻き寿司の歴史』(令和4年・2022年)  
房総太巻き寿司を伝える会編

### 【発行】いちほら食育の会

〒290-0081 千葉県市原市五井中央西2-2-5 3階  
TEL: 0436-21-8599  
URL: <https://www.healthy-cooking.jp/>  
Mail: eu-kyoritu-0604@kym.biglobe.ne.jp

発行日 2023年9月30日 第一版

