

リレーエッセイ 2025年・冬
有 賀 祐 勝

海苔と寿司のコラボレーション

はじめに

眼を閉じて、焼海苔で全面を包んだ“おむすび”（“おにぎり”）を想い浮かべ、それを二つに割ると、真ん中から梅干し一個が現れた。ちょっと眺めていると口の中いっぱいに唾液が広がった。幼少時代の遠足の“おむすび”弁当を思い出している。（本リレーエッセイ欄「2014年・夏」参照）

巻き寿司には細巻きと太巻きがある。細巻きの代表は「かつば巻き」か。太巻きは「恵方巻き」が近年ではポピュラーのようであるが、いろいろな具を芯に入れた太巻きは古くから一般的で、具には干瓢（かんぴょう）、田麩（でんぶ）、沢庵（たくあん）、卵焼きなどをはじめ、キュウリや菜っ葉の漬物など多様なものが使われてきた。恵方巻きはそのままかぶりつくようにして食べるが、恵方巻き以外の太巻きは輪切りにしたものが供されるので、具を芯にした単純なものほか、多種類の具とそれらの配置によって多様な芸術的切り口を見せることが可能である。

房州の「祭り寿司」

房州（千葉県房総半島地域）の「祭り寿司」（太巻き）は農家の人々が冠婚葬祭や祝い事の時に“おむすび”ではなく“巻きもの”をふるまつたのが始まりと言われており、家庭料理あるいは郷土料理として知られている（図1）。ご飯とともに巻き込む具の種類と配置によって、輪切りにした時の切り口は見事に芸術性を發揮する。焼海苔で巻いた伝統的な太巻き寿司で、家庭料理として長年にわたり一般家庭で伝承してきた食文化であり、日本食として誇るべき文化である。今後も末永く伝承されることを強く願う。【*註】



図1. 房総半島地域の郷土料理「祭り寿司」（菊地則雄氏提供）

ブラックペーパー

四角形に仕上げられた乾海苔を初めて見た欧米人は、それを“ブラックペーパー”と呼んで、日本人は黒い紙を食べると驚いたそうである。欧米では黒い食品は縁起が良くないと思われる傾向があるという話を聞くことがあるが、イカ墨をからませたスパゲティなどあることを考慮すれば“黒い”食品が嫌われるとは限らないと思いたい。その点、“カリフォルニアロール”と呼ばれる寿司のように海苔を寿司の内部に巻き込んで見えないようにして、外部を他の食品で巻いてまで、なぜ寿司を提供しようとするのか、理解に苦しむところである。もっとも、基本的には「召し上がりたければ、どうぞお好きなように！」「美味しいものは美味しいのです！」というのが私の考え方である。

食品を食品で包んで食べる

太巻きの恵方巻きは、節分の日にその年の縁起の良い方角（恵方）を向いて、1本丸ごと食べる巻き寿司である。その由来は諸説あるが、商売繁盛を願う大阪商人の風習からとされ、海苔業界やコンビニ業界の販売促進活動によって近年全国に広まったと考えられる。

一般的には、七福神にあやかって7種類の具材が使われることが多いようである。“軍艦巻き”はいろんな具を軍艦の形に模した焼海苔で囲んだものである。

巻き寿司は焼海苔で包んだ“おむすび”と同じようにご飯と具を海苔で巻いている。海苔以外の食品で巻く場合もよくある。いろんな食べ物を食べ物（海苔など）で包んで食べるという食べ方には興味が持たれる。韓国料理では、焼き肉を野菜で包んで食べるごく一般的な習慣がある。中国料理では、窯で焼いたパリパリのアヒルの皮（北京ダック）をネギやキュウリなどと共にパオビン（薄餅、薄いクレープ状の生地）に包んで食べることはよく知られている。広東料理では味付けした豚肉や野菜を生のレタスで包んで食べる（生菜包、豚肉のレタス包み）。春餅（シュンピン）は北京ダックのように野菜炒めや細く切った豚肉の炒め物などを「春餅」と呼ばれる餅皮で包んで食べる料理である。またベトナムでは、ゴイクン（生春巻き）やチャージョー（揚げ春巻き）、バインセオ、バインクオンなどの“包んで食べる”料理があり、これらはいずれも野菜や具材をライスペーパーに包んで食べたり、包んで提供されたものを葉野菜で巻いて食べたりする。

食品を食品で包んで吃るのは興味ある食習慣である。手のひらに乗せたパリパリの焼海苔で種々の植物性・動物性食品の具を自分で巻いて食べる“手巻き寿司”は、自分で寿司を巻く楽しみとともに寿司の美味を楽しむことができる素晴らしい食文化である。海苔（ノリ、のり）そのものとともに、海苔にまつわる食文化を大切に継承したいものである。

* 図1の写真は千葉県立中央博物館分館海の博物館主任上席研究員菊地則雄氏の撮影によるもので、お礼申し上げる。「祭り寿司」は道の駅でも購入できるところがあるとのこと。例えば、千葉県大多喜町の「道の駅たけゆらの里おおたき」。

執筆者

有賀 祐勝（あるが・ゆうしょう）

一般財団法人海苔増殖振興会副会長、浅海増殖研究中央協議会前会長、

公益財団法人自然保護助成基金顧問、東京水産大学名誉教授、理学博士