

2. ちばの食文化

(1) ちばの郷土料理

三方を海に囲まれた千葉県の食材といえば、まず魚介類が思い浮かびます。九十九里浜では「ごま漬」「いわし団子」「さんが焼き」「あじのたたき」など、とれたての新鮮な食材の良さを活かした郷土料理を創作してきました。

内房では、東京湾でとれる魚介類でつくった「あさり汁」や「青柳のぬた」「佃煮」などがあります。

内陸部の北総地域では、落花生栽培が盛んで「落花生みそ」「落花生の煮豆」など簡単なながらも独創的な味を創作してきました。また、サツマイモや里芋などの栽培も長い歴史を持ち、多彩な料理に利用されています。

そして、全県的な郷土料理として「太巻き寿司」があります。具材をきれいに配置して巻き込み、様々な図柄を描くのが特徴です。

千葉県の郷土料理は、海の幸、山の幸に恵まれた豊富な産物と、この地に住む人々によって育まれてきた食文化です。食卓を通じて、この食文化を次世代へ伝承していくことが望めます。



太巻き寿司

古くから冠婚葬祭や集まりの時のごちそうとして受け継がれ、千葉県の郷土料理を代表するものです。「具を芯にして巻く」という技法が原点になって、その時代の農産物や海産物などの食材を活かして作られ、家庭のなかでも伝えられてきました。その後、日本型食生活の見直しとともにこの太巻き寿司が注目され、技術の掘り起こしと多彩な巻き方の創作・伝承活動により、現在も広く受け継がれています。

性学もち(せいがくもち)

うるち米を粉にしないで、米状のまましんこもちをつくる方法で作られ、別名をつきぬきもちともいいます。

製粉にする手間や、保存のわずらわしさがなく、味の良さでも好評です。この方法は、江戸時代末期に大原幽学が伝えたと言われ、香取、海匝地域を中心に広まり伝承され続けています。



はば雑煮

はば(波葉)は房州産の海草でうすい塩味があり浅草のりとは違った独特の風味があります。

「はばをかけた雑煮でないと正月のような気がしない」、「はばをかけて誰はばからず食べたい」などと言われているほどで、遠く故郷を離れた人たちの郷愁を呼ぶ食べ物です。

鳥雑炊(とりどせ)

正月やお祭り、集会など人寄せのときの食事としてつくられた郷土食です。昔はこの農家でも鶏を飼っていたので、行事のときには、鶏料理が多くつくられました。

骨はよくたたいて、だんごにして使う伝統的な料理で、木枯らしの吹く寒い夜にはからだの芯まで温まるおいしい雑炊です。





菜の花のからし和え

千葉県の県花は「なのはな」。安房地域では古くから切り花として生産されてきました。食卓に春を告げる野菜として、千葉県の特産野菜になっています

落花生みそ

落花生には脂肪、たんぱく質などの栄養素が豊富に含まれることから、今ほど食料が豊富でなかった時代、産地では保存食として落花生みそを切らすことが無かったといわれるほど重宝され、親しまれてきました。落花生の香ばしさとみその味がよく合い、ごはんのおかずやお茶うけに喜ばれています。



いわし団子のつみれ汁

飯岡町では、あぐり舟でいわしがたくさんとれていたため、いろいろないわし料理が考えられました。いわし団子は簡単にできるので大昔から引き続いてつくられています。

*あぐり＝まき網・・・いわしをとる網漁（あぐり網、あぐり舟）

あじのさんが

千葉県の海岸線で昔からつくられている代表的な郷土料理です。さば、いわし、あじなどの魚を包丁でたたいて、香味野菜、味噌を加えて焼きあげます。



鯨のたれ

鯨の赤身をたれ(調味液)に漬け込んだあと干した、千葉県伝統の水産加工の一つです。軽くあぶり裂いて食べます。

ここに紹介した料理は「ちばの食育ホームページ」で御覧になれます。

<http://www.pref.chiba.lg.jp/syokuiku/>

「千葉のふるさと料理」ではさらに多くの郷土料理とレシピも紹介しています。

<http://www.pref.chiba.lg.jp/nourinsui/07kairyo/tradition/index.html>

「料理してみよう」では、多彩な魚料理のレシピを紹介しています。

<http://www.pref.chiba.lg.jp/sakana/ryorisuru>

千葉県各地の郷土料理



落花生味噌：落花生を炒めた中に合わせた味噌と砂糖を加えてつくる。ご飯やお茶うけ用の保存食
 とうぞ(とうぞう)：みそ大豆を煮た際出るトロリとした煮汁に塩、麴、納豆(又は煮大豆)、切り干し大根を入れて作る保存食
 大浦ごぼうの煮物：昔、平将門が成田山新勝寺に戦勝を祈願し、大浦ごぼうを食べて戦に臨んだところ大勝したことから、縁起物として作られるようになった。八日市場市大浦地区の特産品
 けいごさんが：けいごとは貝殻のこと。鯖、鯉、ムツ、鯛などをたたいてみそ、香味野菜を加え、貝殻に詰めて焼いたもの。貝に入れて焼いたものはさんごという
 鯨のタレ：鯨の肉をタレに漬けて干したもので、房総半島南部の特産品。現在はツチクジラの肉が使われている 写真 勝浦市役所

出典：千葉県史「千葉県の自然誌」
 本編8 変わりゆく千葉県の自然