

# 楽しい太巻き寿司（びわ）

房総のむら

6月16・17日



太巻き寿司は、主にお祝い事の際に振る舞われる千葉県の郷土料理です。のり、かんぴょう、桜でんぶ、野沢菜など色鮮やかな具材を使い、様々な柄を作ります。以前は多くの家庭で作られていましたが、今では太巻き寿司を巻く技術を持った人は少なくなりました。そこで房総のむらでは、その技術を伝承するため、太巻き寿司の体験を実施しています。初心者コースから中級者コース、子ども向けなど難易度別にわけ、千葉県の伝統を多くの方に知ってもらえるよう努めています。