

# 話の花咲く わが家の味と形

「どうやって作ったの?」「これおいしい!」  
そんな風にいわれたら、誰だってうれしいですね。  
秋田県羽後町の藤原陽子さんは、地元で評判の料理上手。  
この地域ではおめでたい席に欠かせない「とら皮太巻き寿司」が  
一番の得意料理で、作り方を聞かれることも多いとか。  
金太郎飴のように現れる見事な絵柄。  
毎日のお弁当や食事のレパートリーを増やす  
新しいアイデアが見つかるかもしれません。



とら皮太巻き寿司と出会って30年余り。娘さんたちの結婚式や、ひな祭りのときにも欠かさず作ってきた陽子さんは、今では町一番の作り手として周囲からも頼りにされる存在です。

秋田県羽後町は、県の南部に位置する人口約1万7千人ほどの町です。町の名前を知らない人でも、「西馬音内盆踊り」という行事なら耳にしたことがあるのではないのでしょうか? 豊年祈願と盆供養のため始まったとされる西馬音内盆踊りは、独特の衣装や踊りが実に幻想的。日本三大盆踊りのひとつで国の重要無形民俗文化財にも指定されていて、毎年夏には全国各地から観光客が押し寄せます。そのほか、300年の歴史を誇る「朝市」、雪国ならではの冬のイベント「ゆきとぴあ七曲」など、町民主役の行事が盛ん。また、三輪神社や鈴木家住宅(いずれも国の重要文化財指定)といった貴重な文化財が点在していることから、県内有数の「文化財を残している町」なのです。

そんな、古くから伝わるものを大切にする羽後町に、昔ながらの味と技を伝えてくれる料理名人がいまいた。お隣の湯沢市から嫁いでちょうど50年(金婚式!)を迎えた藤原陽子さん。今回作っていたたぐの、断面の絵柄がとってもきれいで精巧な太巻き寿司です。陽子さんはその昔、地域の若妻会でこの料理と

出会ったそう。「メンバーの中に本家のおかあさんがいて、作り方を教わったのがきっかけ。これを上手に作れるようになりたいな」って思っ、何度も作っているうちに家族みんなが好きになって、わが家の定番になったんです」。

太巻き寿司は、秋田でも特に県南エリアに多くみられる郷土料理で、結婚・出産・節句祝などのお祝い事や、お祭りなど人が集まるタイミングによく作られます。切ったときに現れる文様は花びら型、草花の形、幾何学的な模様…など多種多様にあり、作り手によってデザインや色づかいがさまざまに違い、不祝儀のときにも色や柄を控えめに作ります。食べる前から目でも味わえるなんとも楽しい料理ですが、もうひとつの特徴は超ビッグなサイズの! 太巻きの幅は10cm近くあり、切り分ける前の重さを計ってみたら1本でなんと1.5kgもありました。ルーツはよくわかっていませんが、秋田といえば「あきたこまち」に代表されるお米の名産地。おいしいお米をみんなでたっぷり食べられるよう、生まれるべくして生まれたのかもしれませんね。



陽子さんの手は魔法の手! ひと通り作り終えた後も残りの具でまた1本、太巻きを作っちゃいました。「もったいないから使いましょ」。ハイ、基本ですね。



毎年1月最終土曜に行われる「ゆきとぴあ七曲」。雪の降る中、馬そりに揺られる花嫁道中ほか、さまざまな雪国らしいイベントが開催されます。



町内西馬音内中心部に架かる二万石橋の欄干に、盆踊り姿の人形を見つけました。顔を隠した「彦三(ひこさ)頭巾」が印象的です。



陽子さんがもうひとつ教えてくれた雲平に使う「やましな粉」とは、蒸したもち米を粉碎・乾燥したもの。加熱なしで食べられるからお菓子作りにも便利。\*



太巻きに雲平、ゆべし、漬け物、羊の子汁…。テーブルに並べられた料理はどれもこれも全部陽子さんと長女の恵美子さんの手作り。ごちそうさまでした!

※「やましな粉」(株)小沢製粉所 秋田県横手市雄物川町今宿字今宿51 TEL.0182-22-2037 <http://www.kozawa.net/>  
やましな粉の取扱店: 秋田市アトリオン内県産品プラザ・秋田県内スーパー各店

ズラリと並んだ太巻き5種。この見事な文様に拍手！  
左からパンダ、バラ、梅の花、チューリップ、三色模様。  
おいしくてべろりと平らげましたが、どっしりと食べごたえ  
があって、そのあとの満腹感ったら！  
すし飯も卵もちょっと甘めの県南地域独特の味つけです。



こちらはやまなし粉で作った「雲平」。材料をご混ぜ  
ただけで、ごらんのようモッチリ。「ゴニゴニという食  
感なの(笑)」と陽子さん。上品な甘さと、ゆべしのような  
弾力が絶妙。ピンクの方は食紅を少し使用。

◎あなたのオススメ料理を教えてください！ おいしい郷土料理や地元の食材を使った自慢の料理、おやつを教えてください。  
巻末の「Yuiシート」(感想・意見記入欄)をご利用ください。

「昔は家で大きい卵の皮は作れ  
なかったから、お菓子屋さん頼  
んで焼いてもらってたんですよ。ホッ  
トプレートという便利なモノが出  
てきて、家でも焼けるようになった  
の。ホラ、卵が寅の模様みたい  
になったでしょ？ だから、とら皮太  
巻き“って思いついたの”とニココ  
リ。ということは、名付け親は陽子  
さんなんですか？」「ふふ、んだす  
な(笑)」と陽子さん。

いろいろおしゃべりしている間に  
も手元はパパッと手際よく動き、1  
本また1本と太巻きが完成してい  
きます。一体どんな模様になるん  
だろう…とじっと見ている、全く予想  
がつかえません。でも、陽子さんの頭  
の中にはしっかりと「設計図」が描か  
れている様子。まさに熟練の技！

「私が作っても、まだ母みたいに  
キチッと巻けないんですよ」と  
長女の恵美子さん。また、孫娘の  
恵理さんは「私は桜でんぶの入  
ったのが甘くてスキ！」と、作るより  
食べる方に興味ありのお年頃みた  
い！ 子どものころは、待ちきれ  
ずに端っこの部分に手が出ていたそ  
う。陽子さんがもうひとつ教えてく  
れたのが、素朴な甘さの「雲平」と

今回のレシピ (作りやすい分量)

【とら皮太巻き寿司】

●とら皮の材料と作り方 (1本分)

①小麦粉100gはふるっておく。②卵白2個を角が  
立つまで泡立てる。③卵黄2個に砂糖100gを加え  
混ぜてから牛乳100ccを入れて混ぜる。④②に③を  
混ぜてから①を入れてさっくり混ぜる。⑤中温のホット  
プレートに植物油を敷き、その上から紙を敷いて④  
を流し入れる。焼き色が付いたら裏返しにし、さっと  
焼いてから紙をはがす。

●すし飯の作り方 (4～5本分)

①米5合ともち米1合を洗い、同量の水に30分浸し  
て普通に炊く。だし昆布を5cm位入れてもよい。②ボ  
ウルに合わせ酢(米酢100cc、砂糖250g、塩15g)  
を作り、熱いご飯を入れて崩さず、切るように混ぜる。

●梅の花模様の作り方

①3分の1幅に切ったのりを5枚用意し、桜でんぶ  
を混ぜたすし飯で5本の細巻きを作る。②すだれに細  
巻きを3本並べ、卵焼(花の芯になる部分)をはさんで  
残りの細巻き2本をかぶせるように置く。これで花の  
形が完成。③焼いたとら皮を大きな紙の上に広げ、白  
いすし飯を敷く。②を乗せて手前から紙を使って巻き  
こむ。

※芯に入れる材料は卵焼、かんぴょう、紅しょうが、  
桜でんぶ、のりなどがおすすめ。

【雲平】(1本分)

●作り方

①水200ccに白砂糖250gを入れてよく混ぜる。②  
①にやまなし粉225gと塩ひとつまみを入れてよくこ  
ねる。③こねたものを半分にしてボウルに分け、片  
方にすりごま1袋を加えてさらにこねる。④ラップ  
に片栗粉を少々ふって、ごまの生地をのぼす。その上  
から白い生地をのぼしてクルクル巻く。⑤適当な長さ  
にのぼし、すだれに巻いて20分ほどおいてから切る。



左から藤原陽子さん、  
長女の恵美子さん、  
孫の恵理さんの秋田  
美人三世代。  
ご一家は7人家族で、  
2.2ヘクタールの水  
田で有機米を作っ  
ている専業農家です。



②太巻きの基本形のひとつ、梅の花形を作るには、  
まず花びらとなる“パーツ”の細巻きを作ります。  
色付けしたすし飯を細長いのりに乗せてクルリ。



①太巻きの材料は意外とシンプル。とら皮(卵)はホット  
プレートにうすく油を敷くので、紙をはがすととら模様と  
なります。芯に使う具材は、水分の少ないものがオススメ。



④あらかじめ焼いて冷ましておいたとら皮を広げ、  
白いすし飯を敷いて③を巻き込んだらできあがり。  
断面を切る瞬間は、なんだかドキドキワクワク。



③直径2cmほどの細巻きを5本作ったら、真ん中に  
卵焼を挟み込んで、すだれで丸形にまとめます。ホラ、  
横から見るときれいな花形になりました。