



### (3) ちばの食文化

食文化とは地域の人々に長い年月受け継がれてきた、地域の気候風土に合った食べ物や食習慣のことです。そこには先人の食に対する工夫や知恵が詰まっています。

古き良きものを知り、伝承しながらさらに新しい食文化の創造に取り組んでいくことがわたしたちのつとめです。

三方を海に囲まれた千葉県の郷土料理と言えば、まず魚介類を使ったものが思い浮かびます。九十九里浜の「いわし団子のつみれ汁」、「さんが焼き」\*、「ごま漬」、内房では「あさりのふうかし」\*、「あさりのつくだ煮」、「はかりめ丼」\*などがあります。

また、北総地域では、落花生やさつまいも、さといも栽培などが長い歴史を持ち、様々な料理に利用されています。

#### 太巻き祭り寿司

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。日本型食生活の見直しとともに注目され、技術の掘り起こしと多彩な巻き型の創作、伝承活動により、広く受け継がれています。



#### はば雑煮そうじ

「はばのり」は、房州産の海草で、薄い塩味で独特の風味があります。焼いた角もちをお椀に入れ、だし汁、青のり、かつお節、そして「はばのり」をたっぷりかけて食べます。「はばをかけた雑煮でないと、正月が来たような気がしない」などと遠く故郷を離れた人たちの郷愁きょうしゅうを誘う雑煮です。

#### 落花生みそ

落花生には脂質、たんぱく質などの栄養が豊富に含まれることから、今ほど食料が豊かではなかった時代から保存食として親しまれてきました。ご飯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



九十九里一帯はいわしの水揚げがとても多いところですが、たくさんとれたいわしを使って様々な料理が考えられ、その種類は100種類を超えと言われています。いわし団子は簡単にできるので、昔から作られています。

\*用語解説) [さんが焼き] 青魚を三枚におろし、包丁で細かくたたき、みそ、ねぎと混ぜ合わせ、生のまま食べるのが「なめろう」。これを焼いたものが「さんが焼き」  
[ふうかし] 東京湾のあさりとその料理。(みそ汁、あさりぐし、酒むし)  
[はかりめ丼] 「はかりめ」とは、側面の点々が河岸で使っていた棒はかりに似ていたところからつけられたあなごの別称。柔らかく煮てタレをからめる。