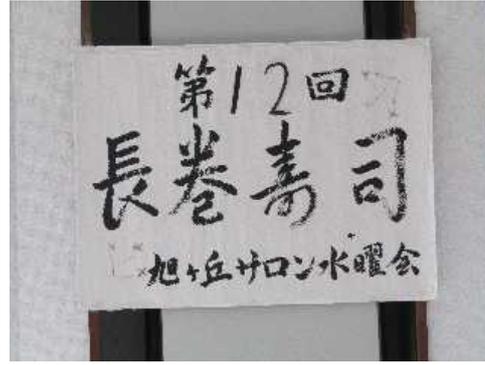




長巻寿司



長巻寿司

掛川市の中心街から少し北側にある丘陵地に位置する旭ヶ丘は昭和60年に宅地造成された戸建て住宅が400世帯ほど建ち並ぶ団地です。そこに旭ヶ丘区自治会(区長・赤堀港治さん)がありますが、その中のサークルの一つに「旭ヶ丘サロン『水曜会』」(代表者・滝淑子さん)があります。この「旭ヶ丘サロン『水曜会』」は、当団地が誕生して20年(平成17年10月)の成人式を迎えるにあたり出来たサークルです。それは当時、同じ区内に住みながら知り合いや友達がいなくて淋しいという声が聞かれるようになり、それではということで70歳以上の方を会員とし、70歳未満の方をサポートとして発足したサークルです。発足当初のサークルの活動としては、毎月2回、水曜日(第1、第3)の3時間程度で楽しいゲーム、かんたん体操、おしゃべり、時々お食事会などをしていました。

会が発足して丁度1年が経過した時(平成18年)から区民のみなさんの健康長寿を願って会員とサポーターが中心となって「長巻寿司づくり」を始めました。このイベントも今年で12回目を迎えるということで取材をしました。

毎年恒例となっており今回も総勢50名ほどの区民が参加して長巻寿司を作りました。

開催日:平成30年11月21日(水)11時から

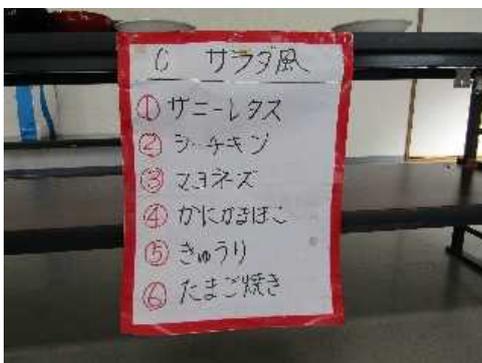
場 所:旭ヶ丘区公会堂

段取り八分ということでサポーターのみなさんが中心となり2日前から準備に取り掛かりました。

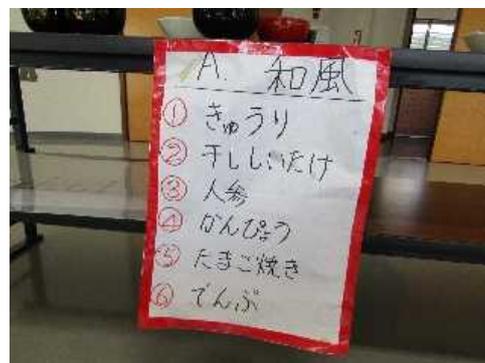
まず、2日前に干しいたけを水で戻すことから始まり、前日には材料(具材)の準備、お釜などの道具の準備をしました。

特に、煮物の味付け、玉子焼き、野菜洗い、巻きすのチェック、お米分けなど事前準備をしっかりとやりました。

当日の朝7時30分からはお米をとぎ、8時15分に30合炊きの大きなガス釜に点火しご飯炊きをしました。衛生面にも気を付け、全員マスク、ゴム手袋、頭には三角巾を着用しました。



ながまきすし



ながまきすし



[ながまきすし](#)

いよいよ長巻寿司づくりのスタートです。
長さは14.4メートル。
種類は「サラダ風」と「和風」の2種類です。



[ながまきすし](#)



[ながまきすし](#)

巻きすにサランラップを乗せて洗濯ばさみで止めます。(事前に)



[ながまきすし](#)

11時15分 全員テーブルに着席し、のりを縦に置き1~1.5cm内で重ね酢水でくっつけます。(焦らずゆっくりと)



[ながまきすし](#)

のり1枚分にお椀1杯分(200g)のすし飯を手前1~1.5cm、向こう側4cmを残して平らに広げます。



[ながまきすし](#)

次にリーダーの指示に従い、具を置いていきます。



[ながまきすし](#)



[ながまきすし](#)

11時30分「全員集中！」のかけ声がかかりました。

かけ声に合わせて一気に4cm残したところをめがけて引きつけるようにしっかり締めながら巻いていきます。



[ながまきすし](#)



[ながまきすし](#)

念には念を入れて割れないようにしっかり巻いていきます。

リーダーのかけ声で一斉に持ち上げます。

イチ！ ニ！ サン！



[ながまきすし](#)



[ながまきすし](#)

完成です！！高く上げて下さい。

14. 4mの長巻寿司の完成です！

半分がサラダ風(7.2m)、半分が和風(7.2m)です。

入り込んだサランラップを外し形を整えます。

のり巻きの切り方も均等に切れるようにリーダーの指示に従い切ります。



[ながまきすし](#)

切ったのり巻きを四角いお盆に並べます。

中の具が色とりどりでとても綺麗で美味しそうに見えます。

これが1人前です(写真右)

のり巻き寿司6個(和風3個+サラダ風3個)

味噌汁 キュウリの粕漬け お茶



[ながまきすし](#)



[ながまきすし](#)



[ながまきすし](#)

完成して配膳されたところで、水曜会の代表者の滝淑子さんから
ご挨拶があり、全員で健康長寿を願って美味しくいただきました。

お問合せ先 代表者 滝淑子さん 電話0537-23-0369

小笠・榛南地区担当 特派員 高井 豊