



太巻き寿司を支える 「多古町保健推進員」

今や「いきいきフエスタ」の目玉イベントになっている「みんなDE巻き寿司」。年々、太巻き寿司の長さも1mずつ伸び、今年是一般の参加者を71名募り、来賓7名を加えた78名が26mの太巻き寿司作りに挑戦しました。大成功となった本イベント。この背景には、保健推進員たちの前日から準備に励む姿がありました。今回は、いきいきフエスタを盛り上げ、そして多くの来場者に振る舞われた太巻き寿司の「舞台裏」取材しました。



目の前にある大量の食材

本番を翌日に控え、コミュニティプラザ周辺では、出展者用テントやメイ NSTEIJ 設置など慌ただしく準備が進んでいきます。保健福祉センターの調理室でも、保健推進員による太巻き寿司の準備が始まります。この日集まった17名で、26mのイベント用と無料配布用の食材を下準備します。事前に係が決まっているわけではなく、集まったメンバーがそれぞれ状況を判断し、人手が足りないところを見つけてはフォローに入り、作業が進んでいきます。太巻き寿司の具材は、きゅうり、にんじん、でんぶ、卵焼き、かんぴょうの5種類。今回のイベントのために仕入れた量は、きゅうり140本、にんじん80本、でんぶ4kg、卵焼き約15kg、かんぴょう8kg、海苔380枚。そして、酢飯には、今年のも多古米グランプリに輝いた並木司さん（南借当）のお米が使用されました。

前日準備は主に、食材をそれぞれのサイズに切っておくこと、必要な数量ずつに小分けしておくこと。きゅうりの切り方は、1本を六ツ割にし、中の種部分を削ぎます。これは出上がった太巻き寿司が水っぽくなるのを防ぐため。それ以外にも、細切りにしたにんじんは一度茹でた後、塩と砂糖が入っ



時間との勝負

当日の朝を迎えました。昨日の天気とはうってかわって、あいにくの雨。「昨日の天気だったらねえ」と、調理室から声が聞こえながらも、この日集まった38名で準備が始まります。まずは、酢飯作り。お米2升ずつを15回量り、順番に釜で炊きます。その間に、合わせ酢をつくっておき、炊いたら一斉に飯台に移し、ごはんが素早く混ぜられていきます。完成した酢飯は、イベント用と無料配布用をそれぞれ計量。その頃、別室では、イベントに備えて前日に準備しておいた具材を26個のバットに移します。これでイベント用の準備が整いました。

すべての力が合わさって

イベントの開始時間が迫った頃、保健推進員たちは会場に向けて移動します。到着すると、担当の位置につき参加者を迎え入れます。越川会長のアナウンスに合わせ、来賓含めた78名が保健推進員からの指示に従っていきま

す。すべての具材が乗せ終わり、一斉にまきすが外されると、途切れることなく26mの太巻き寿司が完成。大きな歓声が響き渡るなかで、保健推進員たちの、ほっとした表情を垣間見ることができました。

個入り1パックを全部で430人分。また、出上がった配布用の太巻き寿司は、スタッフとして協力してくれた多古高の生徒たちによって来場者に配布されます。まさに光の当たらない作業というわけです。

すべてが終わり、保健推進員たちも昼食の時間を迎えます。ゆっくりと一息つけるこの時間は、これまでの労をねぎらう大切な時間です。これほどの大仕事にも、まったくおこることはない保健推進員たち。すでに今回の反省点を話し合う姿から、早くも来年に向けての挑戦が始まっているように感じました。

