

Japonica Section

すしの歴史と
材料

第四回入選作品

平成2年
115

岩淵堂

6の2

鈴木真紀子

科目シールつき

5mm

研究のすすめ方

一 テーマ

1 ページ

二 わけ(動機)

2 ページ

三 計画

3 ページ

四 方法

4 ページ

五 実際

↑
実際の 1~13

一 テーマ 1 ページ

二 わけ(動機) 2 ページ

三 計画 3 ページ

四 方法 4 ページ

五 実際

1 すしとは何か 5 ページ

2 すしは海の料理か山の料理か 6 ページ~7 ページ

3 鮓と鮒のちがい 8 ページ

4 江戸末期のすし売り 9 ページ

5 最初の鮓鮒 10 ページ

6 細工すし 11 ページ~13 ページ

7 どうして鮒が出来たか 14 ページ

8 いろいろな地方のすし 15 ページ

9 地方のすしの食べ方に二つの食べ方があるのがわかった。 16 ページ~17 ページ

10 江戸前すしの発達 18 ページ~19 ページ

11 どうしてこの名前になったのか 20 ページ~
27 ページ

12 外国でも食べられるようになったすし 28 ページ

13 外国のすしの材料 29 ページ~
30 ページ

六 まとめ 31 ページ

七 お父さんと私のちがい 32 ページ

動機

私の家はすし屋でいつもお父さん
や、お店の人が、すしをにぎって
います。

それを見ていると、「すしっていつ
からできたんだろう」とか、考えま
す。

それに、いろいろすしのことが知
りたくな、たので、この研究にし
ました。

計画

5月から7月のなかばぐらいまで
だれが考えたのか、どうしてでき
たのか資料を集めたり、人に聞い
たりする

8月まですしの作り方を写真や絵
にとる

★ 8月から9月までまとめ
5/26

- ・ どこで 資料をみつけるのか
- ・ だれに 聞くのか
- ・ どんな実験や体験をしてみるのか を工夫しよう

方法

お父さんから、すしのことがのって
ある本があったら、貸してもらおう

図書館や県立図書館からもすしの
ことであつたら貸してもらおう。

お父さんからすしを作ってもらっ
て、その作り方を写真や絵にとる。

実際 すしとは何か。

鮓鮓寿司と名前が三つある。

にようぼう言葉では、すもじと
もいう。

酸味の飯に魚菜(具)を配した料理。

昔は魚介類を塩漬し発酵させた

食品であつたが、16世紀末ごろから

発酵を早めるため飯を入れた。

だから昔のすしは、ひはんを入れ

ないものだったと考えられる。

やがて飯もともに食する、なれず

しが発達した。

すしは海の料理か

山の料理か

現代人は(特に関東地方の人)すし
といえは屹度海(かいどかい)の料
理と思うだろうがすしは元来が
山の民の料理、山の料理なのであ
る。

まず魚は、今は大いに海の魚がも
てはやされてる。

しかし元来は山の魚を使うのが
すしである

次に米は、すし用のこめは現在、
「銀シャリ」とかいわれて、水稻ウル
チ米を炊干し法(たきほしほう)(旧
本の一般的な米の炊き方)によっ

て炊いたものを使用しているが
二千年ぐらいいさかのぼって考え
ると、おそらく陸稲(おかぼ)でそれ
もウルチではなくもち種をもち
いていた可能性が強い。

調理法も、現在の炊干し法ではなく、
コシキという竹を材料にした
セイロに似た道具をもちいてお
したきにした、つまり所謂「おこわ」
を使っていた可能性が強い。

鮓と鮓のちがい

鮓は塩と米飯を菰(漬け物)のよう
 漬けこみ熟してから食べる。と
 あってはじめてのすしが日本の
 なれずしに似た食べものだとい
 うことがわかった。

鮓は魚をみじん切にして塩をまぶ
 して醸した(醸造する)食べ物で、
 鮓は魚を塩と飯で漬けこみ、その
 上から重石をかけた食品。それ
 が今日の日本では鮓も鮓も同じ
 すしになった。

江戸末期のすし売り



丸い桶にアジャタイでつくった
 鮓を入れ油紙でふたをして肩に
 かついで売り歩いたもの粉茶を
 サービスするためやかんを下げ
 ている。

日本で最初の鮓 鮓

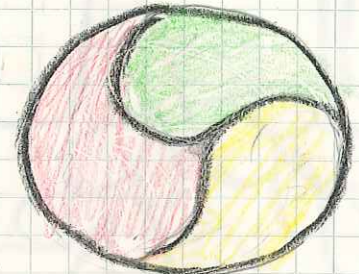
鮓は中国で紀元前三四世紀ごろ
成立したといわれる東洋最古の
字書「爾雅^{じが}」というのに「魚の塩辛は
鮓^しといい、肉の塩辛を醢^{かい}という」
(醢はシシビオ、つまり豚肉の塩辛)
とあるから鮓は魚の塩辛という
意味であることがわかる。

一方鮓とは保存食の魚で方言に
よって南北で呼び名が相違いす
といているが異字もまた多い。
(中国の南方では鮓^{きん}といい、北方で
は鮓^さという。

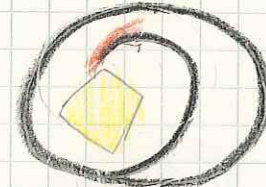
細工寿司(のりまき)



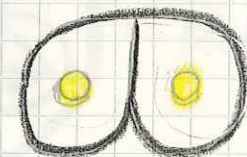
二つ巴



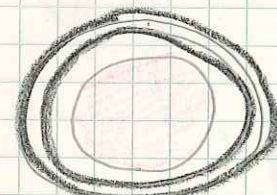
三つ巴



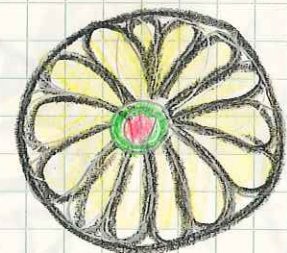
の字巻



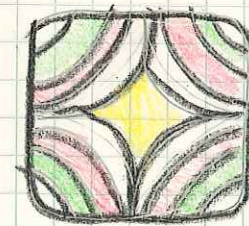
夫婦巻



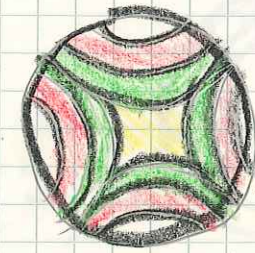
蛇の目巻



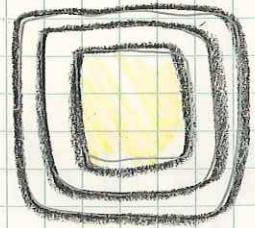
菊花巻



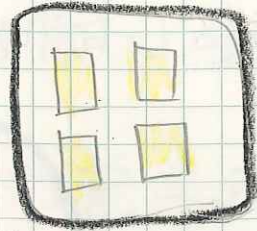
四海巻



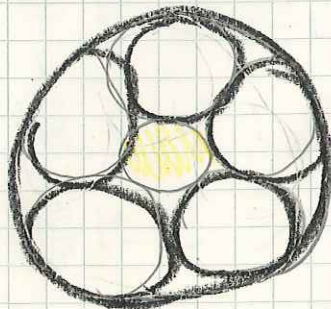
文銭巻



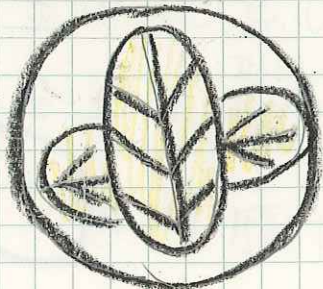
三桝卷



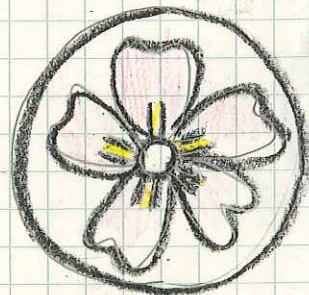
四つ目卷



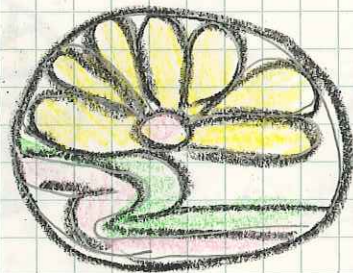
梅鉢卷



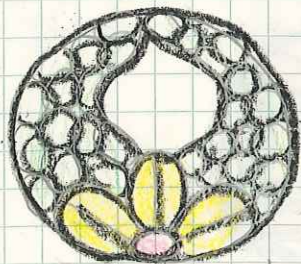
違鷹羽



一重桜

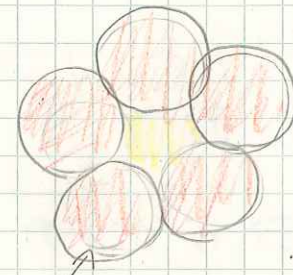


菊水卷

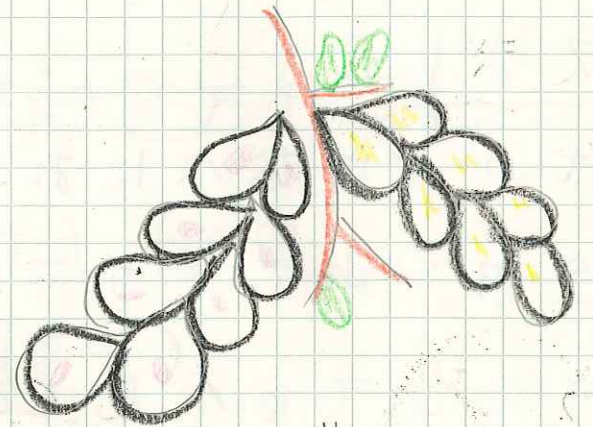


上り藤

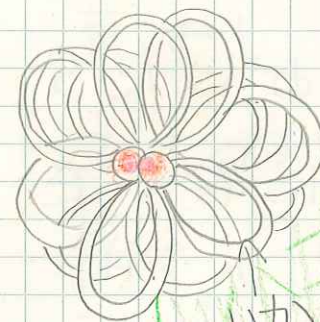
細工ずき



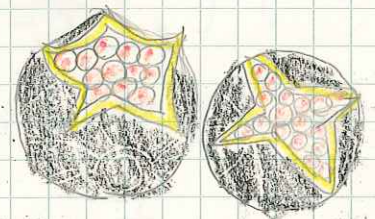
赤貝 梅



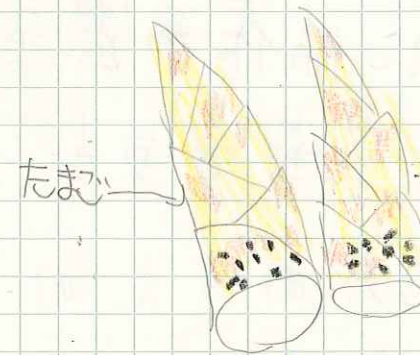
藤



菊



さくら



竹の子

どうしてそんな鮓が出来たかを
考えました。

古代の人はなべにお米もおかず
も全部入れて、ぞうすい(おじや)の
ようにして食べたとおもいます。
お米は大切なものだから、残った
ぞうすい(おじや)と、ておいたら
はっこうして鮓のようになった
とおもいます。

米が伝わったのは2000年前の
弥生時代ごろで食べ方も伝わっ
てきた。北九州に稲作が広まっ
てから、わずか二三十年で東北地方
まで伝わり、地方のすしのもと
もそのころにできたとおもわれ

ます。

◎いろいろな地方のすし

・ハタハタずし(秋田)

・ますずし(富山)

・押しずし(愛知)

かぶり

・蕪ずし(石川)

・てこねずし(三重)

ふな

・鮒ずし(滋賀)

さほ

・鯖ずし(京都)

・柿の葉ずし(奈良)

・鯖の馴れずし(大阪)

・酒ずし(鹿児島)

…など

地方のすしの食べ方に、二つの食
へ方があるのがわかった。

1. ごはんを主食にした食べ物

つかるまで保存して食べる。

(ますずし、押しずし、てこねずし、

鯖ずし、柿の葉ずし、鯖の馴れずし、

酒ずし)

2は、こうさせた味のついた魚や

野菜を食べる。(ごはんを洗って

食べる)

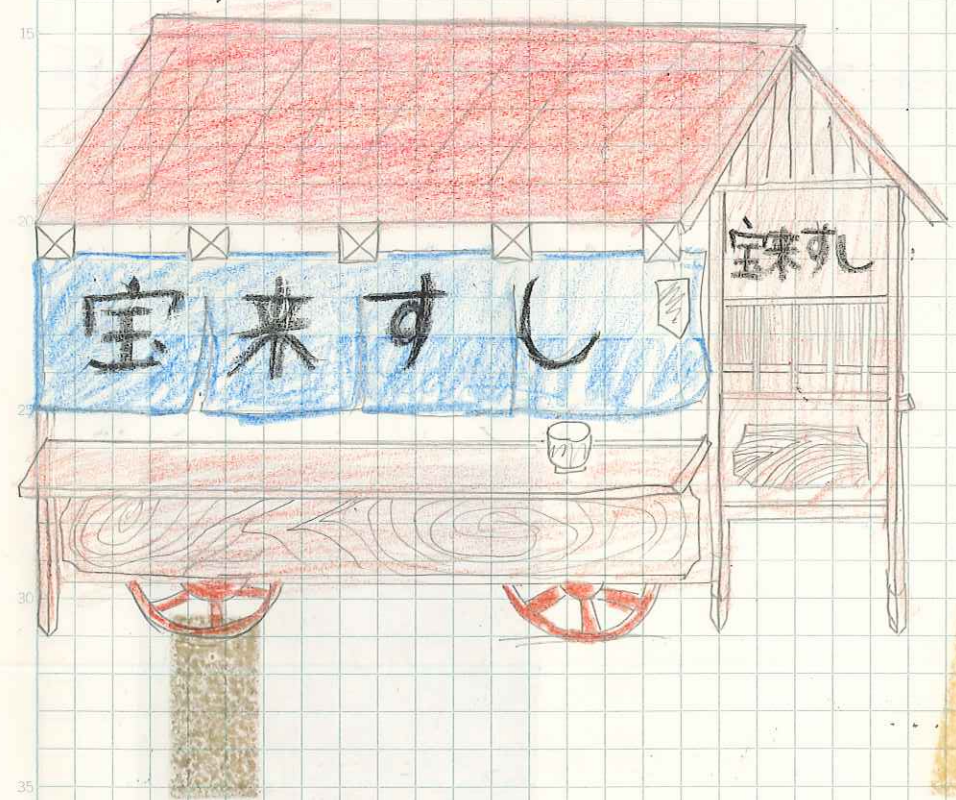
(ハタハタずし、^{かぶら}蕪ずし、^{ふな}鮒ずし、)

奈良時代から、安土桃山時代まで、
都(政治の中心)が関西地方にあっ
たので、その地方でつくられた押
しずしなどのなれずしが発達し
た。

江戸前ずしの発達(早やずし)
幕府が江戸に開かれると江戸わ
んの魚を利用したずしができる。
このずしは関西のずしに比べて、
つくれはすぐ食べられる。
つくるにも時間も手間もかか
ない。

この江戸前ずしは最初のうち
にぎったずしを売り歩いていたよ
うです。(9ページの絵のように)
明治時代には注文をうけて出前
をするずしやが多くなった。

屋台の店もできました。
自分のうちでごはんをたいて材
料を屋台につけて、人通りの多い
街角にきてずしを売りいしました



◎どうしてこの名前になったのか。
 かっぱ巻＝きゅうりをしんにして
 巻いたのり巻。

・かっぱはきゅうりが大好物と
 いわれるから。

・きゅうりを切るとかっぱの頭
 ににているから。



かっぱ巻

鉄火巻＝まぐろをしんにして巻い
 たのり巻。

・バクチをするところが鉄火場
 とよばれていた。
 そこで食べられていたので、
 その名前がついた。

・バクチをする身をもちクズ
 します。

まぐろも切りクズを利用して
 いたのでその名前がついた。



鉄火巻

軍鑑巻 = やわらかいうニヤバラバ
 うなイクラなどをのせられるよ
 うにしたもの
 ・軍鑑のように上にいっぱいの
 のっているから、



軍鑑巻 (いくら、うに、えびの子)

にぎりずし = 山形では、にぎりずし
 を生ずしというが地方では、い
 なりとのりまきをずしとよん
 でいたしかし魚をつかったず
 しが出てきたので、区別するた
 め、魚をつかったずしを生ずし
 とよんだ。

東京では生ずしといわない。



1人前のもり合せ

ちらしどんぶり、鉄火どんぶり＝
魚の切りクズを利用し煮にび
らないで、どんぶりにもりつけ
て食べるすし。



ちらし丼
←



鉄火丼
←

細工ずし、＝魚の切りクズを利用す
ることから考えられた一つの
材料から、いろいろに工夫して
すしに変化をつけた。

季節に合った細工ずしもつく
られた。例えば、お正月の(松・
竹・梅)ひなまつりのおすしな
ど。

細工巻は、出前先の家の家紋な
どをつかったことからはった
つした。



四海巻



蛇の目巻
じゃめ



バラの花



菊の花

外国でも食べられるようになった
すし、

アメリカやヨーロッパでは、肉を
中心にした料理を食べています
が、日本料理は、米と魚を中心にし
て食べていて、とても健康によい
とわかって、大勢の人に食べら
れるようになった。外国の材料
を使ったすしも開発されました。
今では、外国で開発されたそのよ
うなすしが、日本国内でも食べら
れている。

外国のすしの材料。

〔魚介類〕

・スモークサーモン

・サーモン

・ハマグリ

・コンク貝

・ジャイアントクラム。(ミル貝)

・ツナ

・ロブスター

・スキヤップ。(帆立貝)

・カニ

・エビ

〔肉類〕

・ハム

・牛肉

〔野菜類〕

・フランスまったけ

・アンディーブ

・アスパラガス

・アボガド

・トマト



相巻(マンボ)(すじこ、きゅうり)
あいまき

(5mm方眼)

まとめ

中国からすしが伝わってきて、日本の各地にいろんなすしができました。そして多くの人に改良されて、今のすしができました。

これから外国に行ったりして、どんな風に変わるのだろうか。私はいろいろ外国で、外国ならではのすしももっともっとつくられて、もっともっとおいしくなるとおもいます。

私もすしをつくってみましたが、お父さんたちのように、そううまくできませんでした。私も練習したよ、うまくできるかなあ。

(5mm方眼)

私とお父さんのちがい

・お父さんは、ごはんの量が、ちょうどよいが、私の方は、多すぎて、のりの外に、ごはんが出てしまう。

・きゅうりののり巻(かは巻)では、お父さんは、まん中にきゅうりがあったけど、私の方は、かたよって、だめだった。