

すしの食文化

その1 なれずしから握りずしの変遷

越尾 淑子* 猪俣 美知子**

A Food Culture in Sushi Japanese

Part 1. A Change from Narezushi until Nigirizushi

Toshiko KOSHIO, Michiko INOMATA

はじめに

近年、伝統食を思い起こしその栄養価値を探り、伝統食を健康と長寿に結びつけて伝統食のよさを見直す働きが見受けられる。一つには世紀の変わり目として次の世代に伝承したいという願望が考えられると思われる。すしもその一つとして挙げることが出来る。大半の料理は公家や大名の食卓から庶民の台所に時間をかけて入っていったものである。すしも例外ではなかったが、握りずしは庶民の食生活の中から生まれた。保存食としてのすしや神饌や公家の文化が年中行事の中で徐々に家庭の手作り料理として入り込み楽しまれてきた。ひな祭りにはちらし寿司、遠足や運動会には巻ずしや稲荷ずしのように子供の頃の記憶が懐かしく思い出される。今、世の中の近代化と共に食卓の外食化が急激に進み、家庭での手作りが年々歳々減少気味である。家庭内のおふくろの味であるお惣菜等、寿司は町のコンビニやスーパーマーケットで一人様用として時期を構わず買うことが出来る。従って料理の四季感は薄らぎ、行事食との関わりは忘れられつつあるという姿に対して危惧の念を抱くものである。ここでどうしても次の世代に伝承したい「食」の一つとして「すし」をテーマにその成り立ち、すしの現在、これからのすし未来像について調査研究を行った。

1. すしの歴史

すしが生まれた発端は、東南アジアを起源とする説が有力で、山岳地域の民族が魚類を塩、酢を用い米飯で漬け込んだ、魚の貯蔵保存方法の一つであった。BC5-3世紀の中国の辞書に「魚で作ったものを鮓といい、肉で作ったものを醢という。」3世紀中頃劉熙による『釈名』には、「鮓とは醢（つけもの）という意味だ。塩と米とで醢すること。醢同様に馴れたら食べる。」とある（265-420年）西晋の学者張華による『博物志』に「福建、に浙江あたりの山の中の蕃人はサルの子を食する。」「青海あたりの蕃人は仲秋の日、赤い頭のコイのうろこをとり、腹をさき、これに赤いもち米（南京米）、塩、酒を混ぜて詰め込み、軽く重石をしておく。1ヶ月

*生活科学研究所 **栄養科 調理学第1研究室

余りでなれる。」晋代の詩賦に、すしの歌といわれるのが2、3あり当時の漬け方がわかる。南北朝頃からは鮓の字が主に使われるようになる。

当時の漬け方による米飯は糖化し乳酸発酵をして酸味を生じる。この酸味が魚にしみ込んですしの味を醸し出し、酸によって魚の骨も柔らかくなる。しかし、漬けてから食べられるまではかなり長い期間をみななければならない。このように漬けたすしは、なれずしと呼ばれている。

稲作と共に中国から伝わったと思われるなれずしに属するものは、現在では滋賀県琵琶湖岸に残るふなずしがよく知られているが、こうして漬けられた魚は神饌用であったり、正月用に作られたり、収穫の祝いとして残ってきた。今でも急の来客のもてなしや農繁期のおかずとして食べられる。食べるのは魚のみである。

奈良時代の『大宝律令』（701年）の巻10の『賦役令』という今日の租税法の中に祖、庸、調の定めがあって、世に「田（土地）あらば祖（米）あり、身（体）あらば庸（労役）、戸（家）あれば調（貢納物資）あり。」と読んでそのまま国民の義務となっていたのである。そしてその調の現物の一つとして「鮓（アワビ）鮓二斗、貽貝（イガイ）鮓三斗、雜鮓（川魚のすし、人夫たちの食糧）五斗、近江鮓五斗…」とある。『古事記』（712年成立）、『日本書紀』（720年成立）『万葉集』にはすしに関する記録が不明で、これが最初にすしに関する日本の国の歴史上に食品として鮓の文字が現れたものとされている。これらの文字をなんと発音したのか、実はまだ判明してはいない。ただ、中国の鮓と同じものではないかと推測される。中国の『説文』では「鮓の音はシンである……（中略）……何れも魚の類で音は差の略音であるが俗に鮓とも書く」とある。

平城京（710—784年）の跡から採集された多くの木簡には、「多比（タイ）之鮓」「貽貝鮓」などと書かれたものがあり、時代的にみても養老令にある鮓の貢献に各地方から添えられて来た荷札であったと考えられるので、その意味では日本におけるすし最古の現物資料といえる。送り主は秦人（シン）大山とあり帰化人の姓らしく思われる。平城元年3月にも、長屋王（684—729年）邸宅跡から発見された木簡にも「若狭国遠敷群木津御贄貽貝鮓一なべ」と書かれている。

平安時代に入ると、『延喜式』（967年成立）の主計の章に、すしを貢納すべき国とすしの種類が並んでいる。それらの国は九州北部から、四国北部、中国地方東部、近畿、東海と北陸の一部にまで広がっている。すしの種類はアユ、フナ、雑魚、サケ、アメノウオ、アワビ、イガイ、ホヤ、イノシシ、シカなどである。漬け方の細かい部分は分からないが、租税として都に集められ、親王、内親王、内舍人（うどねり）に至るまで決まりに従って分配されたとある。かなり保存のきくなれずしと思われる。『今昔物語』（12世紀始め頃）にも当時の食生活についての記述がみられる。笙（雅楽の管楽器）の名人で肥満の三条中名言朝成が、減食のために水かけ飯を勧められたときに、干しウリ、あゆずしを副食（おかず）にして水かけ飯の大ぐいをした話では、貴族はアユずしを好んでいた様子が伺われる。

南北朝から室町初期に書かれた『庭訓往来』にアジずしが出てくるが、これは平城京から採集された木管に記されたタイずし以来の海の魚のすしである。『嘉元記』(1347年)にある法隆寺の子院の西園院で行われた名替披露の献立(ハレの食)に、エフナのすしが出てくる。エフナはイナ(ボラの幼魚)のすしでこのすしは後に大阪福島の雀ずしとして有名になり、今日の小タイの雀ずしに伝承されている。また、三条実隆の日記(1474—1534年)にはウナギのすし、ハモやタイと思われるものがみられる。

なれずしから「生成れ」すしへの変換は、日本のすしの歴史上重要な転換期であるが、この言葉は『殿中申次記』(1516年)の中で「生成三十例年進上之、ナマナリ、小鮒の事也」とあるがこのナマナリはすしではなく、成長してないフナ、つまり、幼魚と言う意味のようだとされる。その後で『日本文典』(1561—1634年)ロドリゲス著(土井忠生訳)には「生成(不十分な出来)生焼き、生塗、生聞、生揉みにござる、生暖かな」とあり、生成が未熟、未完成を表す言葉であったことは分かる。生成がすしの呼び名として分かるのが日本耶穌会の刊行した『日葡辞書』(1603年)に「ナマナリスシ」と出てくるのが最初である。

鎌倉時代から室町時代、公家や武家の残した諸記録、日記類に数多く見られるのすしは、生成れのすしである。生成れのすしで最も多いのが、なかでもアユのすしである。

武家方の記録の『蜷川親元日記』は、1473から1491年間に多くのすしの記録を残している。到来もののすし59件、生成りはその内数件でフナずし、アユずしを主にフナ生なれ、コイ生なれ、アメノウオ、雑魚、イワシを用いたことなど。それにこけらずし(今日の箱ずしの原型か)の出現などである。こけらずしはこれより前、『鈴鹿家記』(1336年)にも出て来る。

石山本願寺の証如上人(1516—1554年)の日記にはフナずしと奈良県吉野群下市町に伝統を誇る釣瓶ずし・アユずしが見られる。この下市の「釣瓶ずし」は京都の天皇の御所に毎年、アユずしを調進したすし屋である。この生成れは熟れ頃が肝心でだいたい3—4日で熟れるのである。奈良から献上する際曲げもの(アユを桼の薄板で作った桶を藤づるでしめた物。その形が釣瓶に似ているため釣瓶鮒の名がある)に納めた。また『多聞院日記』の(1535—1596年)のあたりには野菜(タケノコ、ナス、ミョウガなど)のすしと贈り物としての宇治丸(ウナギ)のすしが出て来る。

皇室経済を任された山科言継(1507—1579年)は大蔵省時代の日記には、フナ、アユ、ウナギのほか、ナマズ、ドジョウ、イサザ、イワシ、雑魚名が記録されている。

このような日記や記録からみて、すしの製法も奈良、平安、鎌倉時代のなれずしから変化し室町時代には生成(なまなれ)ずしとなり、すしに漬けられた材料が増えた。当初のアユやフナに加えて、コイ、ウナギ、ドジョウ、イサザなどの川魚、タイ、イワシ、アジ、ハモなどの海魚が使われるようになった。次に生なれが出現した。このすしはなまなれずしのように長期間漬けて発酵させるのではなく、短期間で漬飯に酢の味が付くか付かない内に食べる。そこで魚は半生状態で、米の飯も共することとなる。さらにいずしも作られ始めた。魚(いお)ずしの

転訛でなれずしとは別の系統である。塩魚、根菜と飯、麴、塩が材料で飯と麴が漬け床で、自然発酵し魚、根菜、飯を共に食べた。なれずしではつかわれない麴を使うことによって発酵が促進される。さらに飯を主体にしたこけらずし（今日の押しずし、箱ずしの原型ともいえる）に出現する。こけらずしは表面に干し魚や野菜をはりつけ、落しふたをして、重しをしたものがある。

徳川将軍も代々アユの献上を受けていた。慶長8年（1603年）大久保石見守長安（イワミノカミ）が尾張本巢群馬場村の河原屋善右衛門という鮓所に命じて、鮓鮓を調進させ、徳川家康、秀忠に献上したと記録が残っている。

江戸初期の頃までは室町時代の形を受け継いでいる。『御湯殿の上の日記』（1477—1687年）は天子の御湯殿に奉仕し、高級女管たちが書き継がれてきた日記で室町時代から江戸初期までのものである。この本の初期120年間に、「すし」は207回、「すもじ」と書かれたものが152回出てくる。すしたねとしてアユ、山ふき（フナ）、あめ（アメノウオ）、宇治丸（ウナギ）、タイの魚類、タケ、いこみなス、ナラ、カワの名が挙げられている。たけのすもじは醍醐理性院からの献上で、いこみと同じくタケノコの印籠ずしらしい。ならのすもじは奈良の飯ずしであるか、また、カワは不明である。

1600年以降の約80年間にはすもじ（フナなれずしのようなもの）、サケ、アユを用いたすしが多く、タケ、ハス、シソの野菜すし、つきよ（米の白さを月の光にたとえた飯ずし）ずし、すもじを除けばほとんどが生なれまたは飯ずしに変化している。

江戸時代（1600—1867年）になるとすしの調理法もはっきりと分かるようになってくる。生なれは『本朝食鑑』（1695年）によると、塩をした魚と飯を交互に漬け、蓋をして重石をする。2—3日で水が上がりなれてくる。「なまぐさからず、からからず、堅からず、酢からざるを上乘とする」塩と酢の味が調和した柔らかい食感のすしとなり、酒の肴や副食の位置から独立した食の形に移行する時期のように推察される。

食酢醸造技術は4世紀後半、酒の醸造技術と共に中国から泉の国（今の大阪）に伝えられた。このことから米を原料とする酢を「いずみす」といった。酢はまた「加良佐介（カラサケ）」「苦酒（ニガサケ）」とも呼ばれる。これは酒が醸造の過程で酢っぽくなり、味を逸してしまったことから失望を表現した名となった。

鎌倉時代に禅宗が渡来し、精進料理が生まれた。室町時代の料理書『四条流包丁書』（1489年）に刺し身に関して「コイはワサビ酢。タイはショウガ酢。スズキならば、タデ酢。フカはミカラシの酢。エイもミカラシの酢。カレイはぬた酢（酢味噌）」とあり、生の魚には酢を使うのが主体であったことがうかがえる。

すしに酢を用いた「早ずし」を広めたのは江戸の医者で4代将軍綱吉の御典医になった松本善甫ともいわれている。松本善甫は従来からあった早ずしを待たずにすぐに食べれるようにと工夫したのであろう。ここでの酢は米酢で米から清酒を造り、そこによくできた前回の米酢も

ろみを種酢として加えて酢酸発酵させて得られたものである。『合類日用料理指南抄』(1689年)には、フナ早ずしがのっている。「酒1升到塩3合を入れて煮立て、酢1合を加える。飯を冷やしてこの酒塩で食い塩より辛めに合わす。フナは2時間ほど塩をして、さっと洗い、この飯で漬ける。重石をすると2日ほどでよくなれ、4—5日おいてもよい」とある。調味料として酒や酢が用いられていることが、すしの新たな発展と工夫である。早ずしは当時、京阪地方ではなれずし、生なれに押されていた。

味の伝統に乏しい江戸に持ち込んだら受けて繁盛した。この早ずしとは酢と塩で飯に味を付け、飯の発酵を待たずに食べる。別に味付けした魚類、野菜、乾物と酢飯からなり、酢飯が主体であり、数時間ないしは一夜置いて食べる。あるいは半日置く物を「当座ずし」と呼ぶ。1—2日置く場合もある。

飯と魚と一緒にして食べることから、次第に飯を食べることが主体となり、「こけらずし」、「起こしずし」が生まれてきた。こけらずしは柿(こけら)と書き箱ずしの原型である。現在の大阪のすし屋用語で箱ずしのことをケラ、またはコケラと呼ぶ。コケラとは漢字で「柿」と書き、古くは平安時代から用いられた言葉で、屋根板に葺く薄く切りとった木片のことである。この木片で葺いた屋根のことを柿葺きといい、その柿葺きのように薄くそぎ切りしたすしダネを箱に詰めた飯の上に並べ、上から落とし蓋をして押したので柿(こけら)ずしというのである。この柿ずしは『料理物語』(1643年刊)このなかで鮭の柿ずしの製法として「鮭をおろし、身をひらひらと大きめに切り、飯に塩加減してかき合わせ、そのまま押しをかけるなり」と紹介されている。柿ずし(箱ずし)を今のように両手で押すようになるまでは、重石で圧したのである。今の大阪ずしに残っている。

起こしずしはすし箱に酢飯と味付けした具を重ねて、あるいは混ぜて入れ、落とし蓋をし、重石をする。食べるときにそれを掘り起こしてほぐして食べる。今では実例は少ない。ここに江戸時代のすしの作り方を『鮓飯秘伝抄』(1802年)よりとりあげてみると。

「柿(コケラ)ずし」；材料飯は白米1升、水1升、塩5勺の割合にする。冷えたらすし箱に詰め、酢を振る。具は上すしはタイ、アワビ、松菜(アカザ科の一年草で若芽を食する)。下ずしは赤貝、薄焼き卵、キクラゲ、クリ、タケノコ、シイタケ、ミツバをのせる。薬味はタデ、サンショウ、ショウガ。

「起こしずし」；上の具を飯に混ぜて押す。掘り起こして食べる。

正徳3年(1713年)飲食についての養生をかきあらわした『養生訓』に「鮓は老人・病人食うべからず、消化しがたし。殊に未熟の時、また熟し過ぎて日をへたる、食うべからず。エビの鮓毒あり。うなぎの鮓消化しがたし。皆食うべからず」。すしは元来魚の保存法として発生したもので、米飯の間に魚を挟んで発酵させてた魚をたべるものであったが、江戸時代の大阪地方で、酢を用いた飯の上に魚をのせ、小型の桶に入れ一晚寝かせた「一夜ずし」(大阪ずし)が広まった。

天保始め1830年頃には心齋橋の福本が両手で押して直ちに売る早ずしを始めた。これに前後して文政年間（1818—1829年）に花屋与兵衛は早漬けずしを改良して、ワサビを用い、コハダを主とする握りずしを始めた。花屋与兵衛の用いた酢は今までの米酢ではなく風味ある濃厚な色の酢で粕酢である。粕酢醸造図（中埜酢店蔵）によると、粕酢が創業されたのは文化元年（1804年）のことで、尾張の半田村の中埜酢店の初代中埜又衛門が、当時利用のすべのなかった酒粕からの酢作りを発想したものである。花屋与兵衛はこの粕酢と解毒剤の働きのワサビの風味が江戸の人々に受けて江戸の名物となった。『料理物語』が出て、100年余りたった1753年初版本『絵本江戸土産』の挿画「両国橋の納涼」に、小さい四脚台の上に「はこずけ、すし」と書いた行灯を立て、角型のすしを並べた通い箱を前に正座したすし売りが、すしを箸ではさんで客にさしだして入るところが描いてある。

また、1786年刊の歌麿の描く『絵本江戸爵（エホンエドスズメ）』の絵の中は多分、その絵からすると、扇を持ち、行灯（提灯）をさげている。夕涼み方町にくりだし、箱ずしを売る屋台の光景のように見える。

なれずしから現在までの酢の歴史を年代を追って表1に示した。この表からも分るとおり、最初はすしは、税の一つとして作られ主に公家の食べ物であったが、早ずしができたころから庶民の食べ物となり、1830年ごろ作られた握りずしは逆に庶民からその広がりを見せて1849年の守貞漫稿には「江戸ハ酢店甚ダ多ク毎町三戸蕎麦屋三町ニ一戸アリ」とあり、急速に江戸の町に広がったことがわかる。その後関東大震災（1923年）の頃一気に全国に握りずしが広まった。その後1947年委託加工製の許可により握りずしのすし屋だけが正当に商売できたため、押しずし系の店も東京風に姿を変えた。すしは、現在では世界中に広まったと言っても過言ではない。アメリカやオーストラリアでも巻きずしは立食パーティーの定番になっている。

2. 握りずし

東京でのすしの主流は江戸前握りずしであるが、鮒ずしやバッテラや大阪ずしのように伝統的に受け継がれてきたすしも、戦後になると握りずしが多くなり、今では全国的に握りずしは広まっている。前にも述べたが、握りずしは江戸時代後期、文政年間の頃、花屋与兵衛が、握りずしを大成したと言い伝えられている。文政末には大阪で松ノ鮒が江戸風の握り酢を売り始めたとある。

江戸前の握りずしが普及していたことを様子が『誹風柳多留』文政10年（1827年）に3月26日開句に握りずしのかたちを詠んだ川柳が知られている。

「妖術という身で握るすしの飯」文成12年（1829年）の寄せ版。握りずしを握る手つきが、忍術つかいが呪文をとнаえて姿を消すときの手つきににているとう意味。その他には「握られて出来て食い付く鮒の飯」天保2年（1831年）、「にぎにぎを先へ覚える鮒屋の子」天保6年（1835年）の句が知られている。さしたる根拠はないが、握りに関する句としては、一番古く、

握りずし出現の時を文政の初めとすると、根拠がないものでもない。握りずしの起源を知る資料としては面白いものである。また、句以外には握りずしを握っているかのような石仏がある。埼玉県寄居町の万年山少林寺の裏山に山頂に釈尊をまつり、脇侍文殊、普賢の二菩薩並びに16羅漢を配し、山ろくから山頂まで五百十余体の羅漢仏群がある。この中に握りずしを握っている手つきをした石仏がある(図1)。昭和55年(1980年)頃、発見された。これらの羅漢像が作られた時代は32世、関野耕一和尚によると文

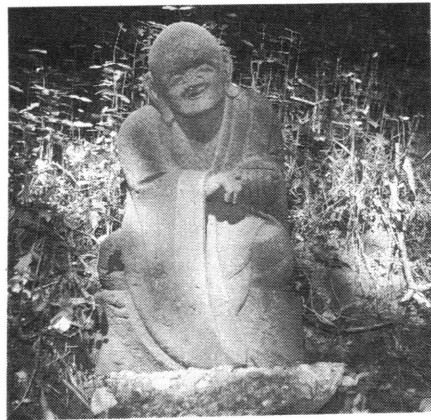


図1 すし羅漢

政9年(1826年)春より四方浄財つとり、天保3年3月(1832年)に少林寺の裏山に安置したといわれている。

天保1から3年(1830~1832年)の頃で、先の川柳が生まれた時期と同じ頃で握りずしが大成したところに近く、そのころ、握りずしが庶民の中で育っていたことが伺える。

注：羅漢とは仏教の信者の施しを受ける価値のある人という意味。また悟りを開いた仏弟子に対する尊称でもある。

握りといえば、現在ではマグロ、それも脂ののった大トロが高級感があって好まれるが、江戸時代、新鮮なマグロは冷凍設備がないことからマグロは醤油漬けにして握られていた。嗜好的に淡泊な味を好んで脂肪分の多い魚を敬遠し、江戸前で採れる新鮮な近海魚であるコハダやアジが好まれた。下魚とされていたマグロは赤身を醤油漬けにして握られていた。魚を醤油漬けにして食べる地域は、当時伊豆の八丈島などにも家庭料理として始まった「島ずし」にも見られる。これは下味(醤油漬け)をつけた魚を握りずしの形で洋がらしをつけて食べもので、元々はお祝いなどの席に出されていた。文化人の流人が多かったことから持ち込んだ文化かと考えたが実の所は、宴会が長引くことや南の島ということもあり、腐敗しないように醤油漬けにしたことから生まれたものであるらしい。小笠原諸島にも「島ずし」が見られ、これは八丈からの開拓民によって持ち込まれたといわれている。

3. いなりずし(稲荷ずし)

天保4年(1833年)11代將軍家斉のとき諸国に飢饉が起こった。それから天保7~8年と飢饉があった。このころの名古屋で油揚げの中に鮭飯を詰める稲荷鮭が考えられた。

飢饉で米が不作となり、最初は甘く煮た油揚げを袋状に開いてた中にオカラを詰めて作られた。稲荷ずしについては不明な点が多く、『天言筆記』に「.....さる巳年(1845年)10月頃より稲荷ずし流行せしり。本家は平永町(現在の神田須田町1丁目)にて筋違(須田町の北、昌平

橋と泉橋の間）の内に出る。其の後所々へ出る。此のすしは、豆腐の油揚げに、飯、豆腐のカラ、色々のものを入れ、一つ8文なり。甚下直にて、わさび醤油にて喰するなり、暮時より夜をかけて往来のしげき辻々に出て商うなり。弘化3年（1846年）の春になりても、益々大繁盛なれば……」

そのころ、稲荷ずしのような下直な食べ物を山葵醤油を使用したもので食べさせたとある。この稲荷ずしは始めは飯の上に油揚げをのせたものであるとか……その後で袋詰めになったとか今だ不明である。その後すし飯を詰め屋台や振り売りなどを通じて江戸の市民にも親しまれた。稲荷ずしの名まえについては、油揚げを狐が好むといわれているところから、キツネを靈獣とする稲荷信仰と関連させて、稲荷ずしと呼ばれるようになった。

『守貞謄稿』に「天保の頃（1830～1844年末）、江戸ニ油アゲ豆腐ノ一方ヲサキ袋状ニシ、木茸、干瓢等ヲ刻ミ交ヘタル飯ヲ納テ鮭トシテ売巡ル。日夜売レ之ドモ、夜ヲ専ラトシ、行灯ニ華表ヲ画キ、号テ稲荷鮭、アルイハ、篠田鮭ト云い、トモニキツネニ因アル名ニテ、野干（狐の異名）ハ油揚げ好ム者故ニ名トス。最モ賊価鮭也。尾（尾張）ノ名古屋等従来有之。江戸モ天保前ヨリ店売ニハ有之興。蓋両国等田舎人ノミト専ラトスル鮭店ニ、従来有之興也」とあり、これが稲荷ずしの発祥から店売りまでの唯一のよりどころで、他には『天言筆記』に、「……去る巳年（弘化2年；1845年）10頃より稲荷鮭流行せしり。本家は平永町（現在の神田須田町1丁目）にて筋違い（同町の北、昌平橋と泉橋の間）の内へでる。其の所々へ出る。此のすしは、豆腐の油揚げに、飯、カラ（豆腐カラ）いろいろのものを入れ、一つ八文なり。甚下直にて、わさび醤油にて喰するなり、暮時より夜をかけて往来のしげき辻々に出て商うなり。当馬（弘化3年）の春になりても、益々大繁昌なれば……」と稲荷すしの販売が店売りから街頭売り、行商に切り替え、時の流行食品、今でいうファッショナブルな食べ物であったことは確かである。生ものを用いてない稲荷すしをそのころから高価であった山葵を使用しているところは江戸の町ならではの着想であったと思われる。

『たべもの語源辞典』（1980年）清水桂一著によると稲荷様は食べもののいっさいを司る倉稲魂命（ウカノミタマノミコト）を祀ったもので、大宜都比売神（オオケツヒメノカミ）・保食神（ウケモチノカミ）・豊受毘売神（トヨウケヒメノカミ）も同神といわれている。それがイナリとなったのは、『神代記』に「保食神腹中に稲生れり」とあるので、イネナリ（稲生り）がイナリとつまった。またイネナリが転訛したともいう。あるいは稲をになった化人からとった名とか、イナエ（稲荷）が転じたともいう。伊奈利山に祀ったのでイナリと称するともいわれる。

4. 海苔巻き・ちらし・ごもく

元々なれずしから始まったすしは、歴史的に見て上方から始まり、江戸に入って花開き、握りずしが大成した。海苔巻ずしは握りと同様に江戸（東京）が元祖のようである。同じ海苔を使ったすしでありながら、関西と関東では名前の呼び方や素材の扱い方に違いが見られる。ま

ず、関西では「巻きずし」、関東では「海苔巻き」。その中身も昔関西には細巻きはなかったので、すべて「巻きずし」と呼んだ。江戸の巻きずしは細巻きでそれに対し、一枚巻き以上の太い海苔巻きを「大巻き」(フトマキ)と呼んだ。この江戸の大巻きは、海苔も1枚半が一般的で2〜3枚使い巻き上げたものである。具は時によりいろいろ異なるが、たまご、オボロ(デンプ)カンピョウ、シイタケなどは欠かせない材料である。海苔の扱い方では関西は焼かない海苔で巻き、関東は焼いた海苔を使って巻いて作られる。

1) 巻きずし

巻きずしが現れるのは、『献立部類集』(1776年)佐伯元明の料理書によると、「満(ま)きすしの製法」として、「浅草海苔、ふぐの皮または紙をすだれに敷きて飯を引き重ね、魚をならべ、右のすだれを木口(簾の両端付いている木、または竹)よりかたくしめ巻きにして四角なる内に入れ、よく重しをかけ置くなり。」

次に『名部類、付録』(1802年10月)に、「巻きずし(又紫菜(のり)=海苔の古名=のりずし)浅草紫菜を板状にひろげて、前の如きこけらずし(箱ずしのこと)の飯を置き、加料(かぐ)には鯛、あわび、椎茸、野蜀葵(みつば)、芽紫蘇(めじそ)、の類を用い堅く巻、布を水にしめし上に覆い、しばらくして切る。紀州・加太のメ巻きずし(わかめで巻いたもの)」とあり、海苔巻きで上方の海苔巻きずしを巻すしといい、これは1枚巻きで今に続く関西流巻きずしの原形といえる。

2) 手巻きずし

いつ誰が始めたかは、はっきりしないが昭和20年後から手巻きの楽しみが始まったといわれている。すし屋職人のつまみ食いから発したともいわれている。手巻きずしが流行しだしたのは昭和40年代前後頃ではなかろうか。.... 手巻きずしは海苔の味を余す事なく賞味出来る。巻きずしのように簾(巻きす)なしで文字通り手で巻いて食べるのである。手巻のよさは、海苔に飯をのせて、お好みの具を芯に巻いて食べると海苔の美味しさを生かしたすしといえる。昭和元禄といわれた昭和40年代前後は高度成長と食品の多様化の時代でもあった。昭和38年にスーパーマーケットが急増し40年立ちぐいそば店、44年にファミリーレストラン、マクドナルド店、46年小僧ずし店、ピザハットが、49年コンビニエンスストア登場、そして持ち帰り弁当・すしチェーンが開店と急速に外食が発達した。すしは今、手で手軽に食べれるものとして日本人だけでなく、すしバーといわれるほどにまでなり、外国人にも指で摘めるスナック性の高い食事として受け入れられている。

「手巻き」の原点として代表的なものは「梅巻き」で、梅肉と削り節と梅肉に醤油とみりん で調味したもの。家庭でもよくつくられるようになり、今では各自の好みしだいで具を選び楽しむことが出来る。

3) ちらしずし

江戸前ずしが始まった文政年間(1825年)以前は、江戸においてもほとんど関西系の箱ずし、

押しずしばかりであった。小泉清三郎の書いた『家庭鮓のつけかた』（明治43年7月刊）にちらし五もくの材料に「椎茸、木茸、玉子、芝海老（おぼろ）、小魚および貝類（その季節のもの一種）、海苔飯、生姜、以上の材料を調べてまず海苔飯を軽く器に盛り、椎茸（半個の割）と木茸少量を混ぜて海苔飯の上に振りかけ、その上薄焼き玉子を短冊形に細く裁いたるを適宜に布き、なおその玉子の上におぼろを敷き、上ぶき（小魚や貝類）を掛け生姜をそえてすすめる」。さらに「海苔飯」は薄き海苔（海苔巻きに用いるよりも粗きもの）を強火で青くなるまで焼き冷めない内に細く折裂き両手にてよく摺り揉み細末にしてすしめしにまぜ、竹箸を使ってよくかきまわして合わせる。とあり、飯に混ぜる海苔の分量は五合の米につき、海苔五枚の割合と記されている。「上ぶき」とは季節の魚介類、小タイ、サヨリ、キス、アジ、シラウオ、アカガイ、ミルガイのなかから一品を選び細く短冊形に切って用いる。シラウオは江戸前なら6、7尾位づつ一人前としてもちいる。「器」については普通は小どんぶりをを用いるが薄でのやや深い小皿に盛り付ける方が上品である。さらにちらし（ごもく）についての注意書きがある。「注意書きその1は上ぶきの上に更に少しの木茸を振りかけると体裁がよく見える。その2、また上ぶきの上に他に小海老を適宜に切ってあしらえば彩りがよくみえる。その3、鮓店で蒲鉾、イカ、タコ、アナゴ等を上ぶきに用いるが家庭の鮓にはおこなわれない」と詳しく記載してある。

また『守貞漫稿』（1810—1840年）の28編食類に「散らしごもく鮓とともにこれ有り起こし鮓ともいい飯に酢、塩、を加うることは勿論にて、椎茸、木茸、玉子焼き、紫海苔（浅草海苔のこと）、芽じそ、蓮根、竹の子、あわび、海老、魚肉は生を酢に漬けたるなど皆細かに刻みまぜ、どんぶり鉢に入れ表に錦糸玉子焼きなどをおきたり……」とあって明治末のころの家庭の鮓のちらしずしの製法より江戸の末の具が豊かであざやかな彩りがうかがえる。

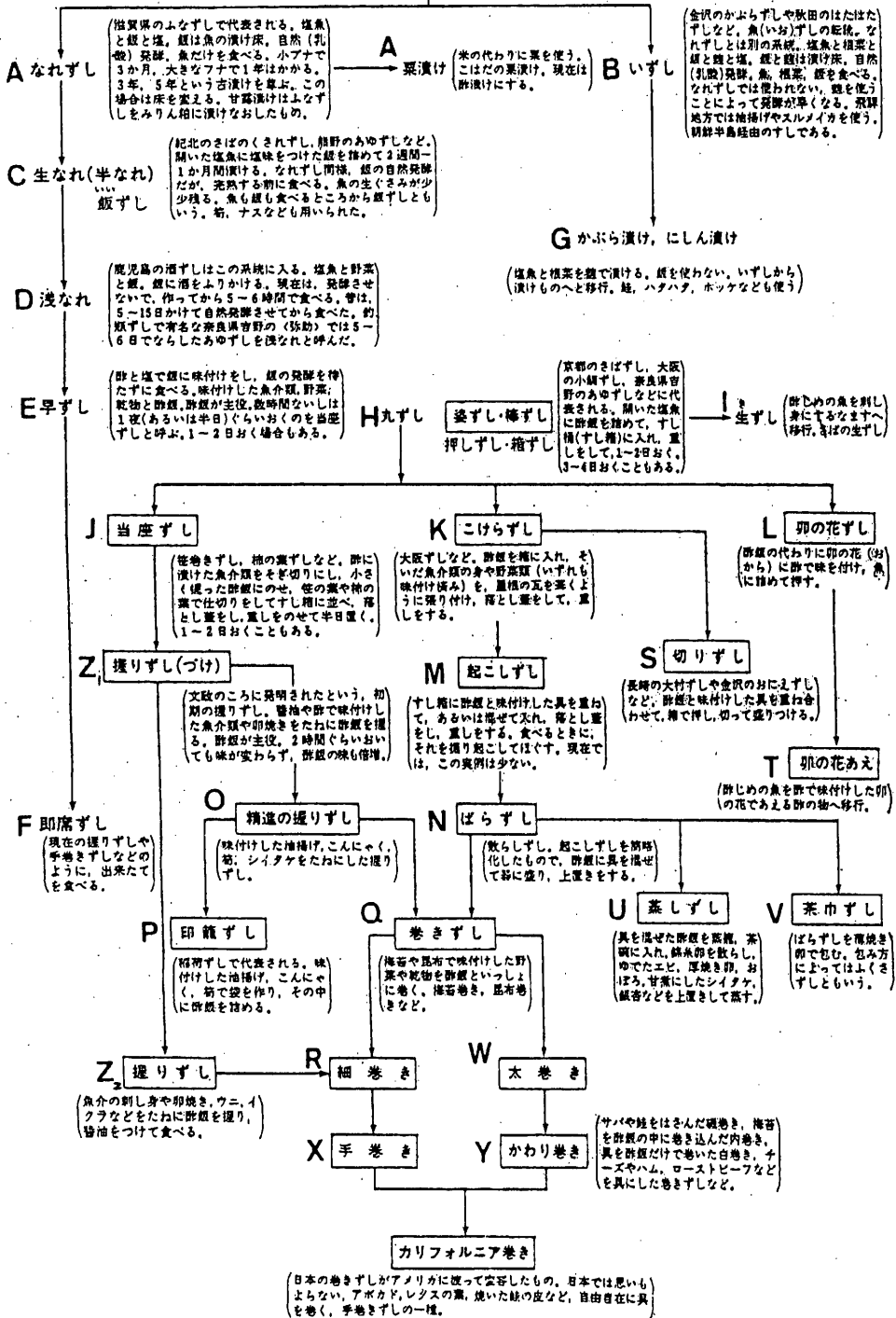
ちらしずしの飯と具を混ぜ合わせる手法はすし本来のなれた味を引き出すことを意味しているとも言える。

今でもごもくちしは「散らしずし」で酢飯の上にタネを細かく刻んで散らしたものを呼ぶ。または酢飯にレンコン、ニンジン、カンピョウ、シイタケ、玉子焼き、糸コンブ、コンニャクなど主として野菜類の具を飯にかき混ぜ（混ぜご飯）、海苔をもんで振りかけ、ショウガを細かく切って添えるのが普通の家庭で作る五目ずしとか五目飯とかいうものである。エビや魚は生を酢漬けにしたものを用いる。これが関西系のちらしである。これに対し、江戸前（関東系）では飯の上にもみ海苔をふりかけ、その上に握りタネのように切りつけたすしダネを、きれいに並べる。現代風すし屋のちらしには、マグロがのるようになり、生魚も多くなったので、ちらしにもワサビをつけるようになった。

図2は、現在日本全国に見られる鮓の種類を奥村彪生による分類図（『世界の食べもの』—『朝日百科』10巻）をもとにABCの記号をつけた。

図3は、現在伝承されているすしを、都道府県別にまとめ図式（全国地図）化した。すしの

すしの原型



出所：奥村彪生作図『世界の食べもの』——『朝日百科』10巻

図2 日本のすしの系譜

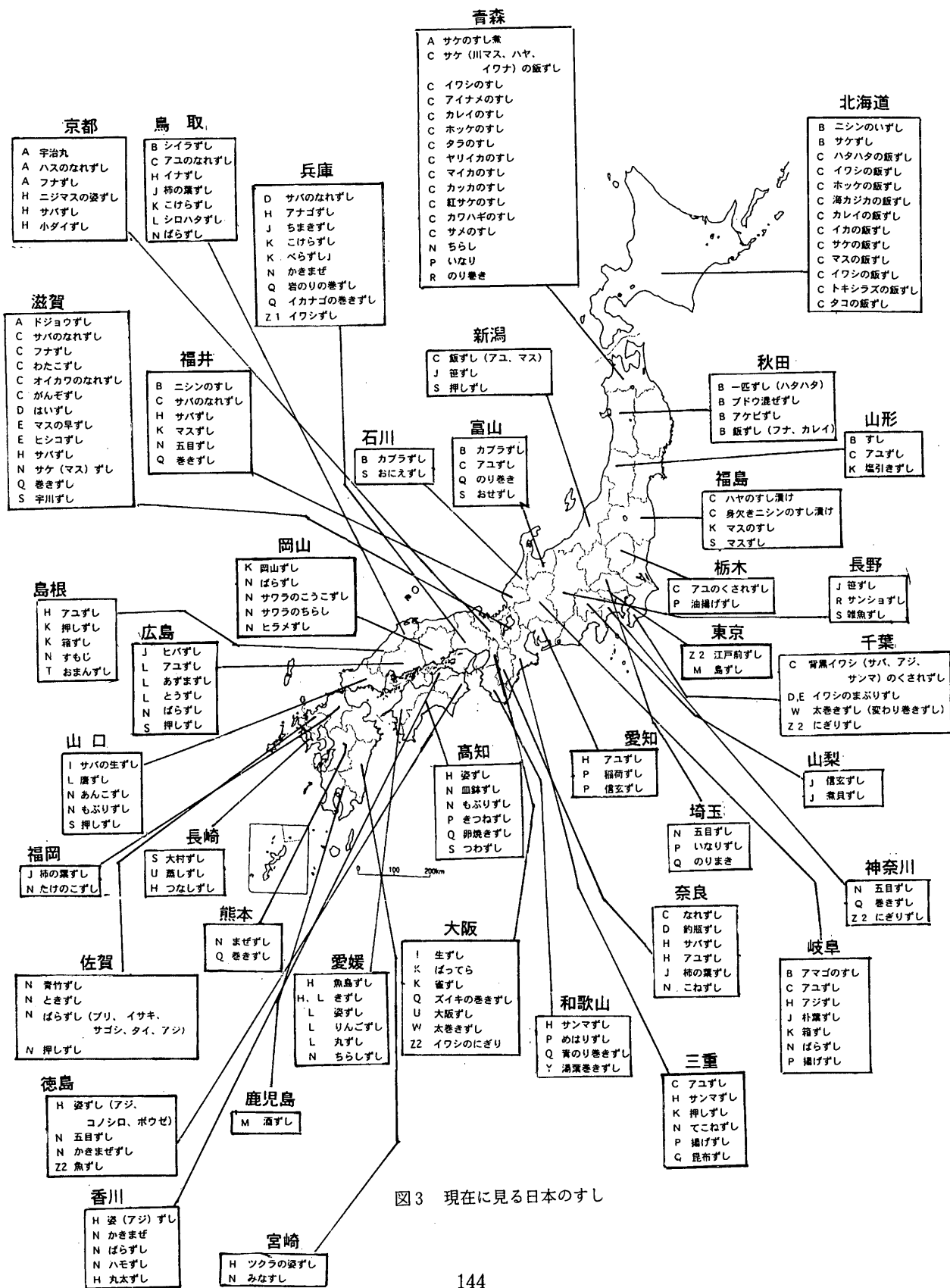


図3 現在に見る日本のすし

分類については、奥村による日本のすしの系譜を引用した。元来のなれずしは滋賀のフナずしの他、この図には示していないが、神饌として神社を中心に数件残っている。

北海道・青森県には飯ずしが多く残っている。北陸・瀬戸内地方には、昔あまり米が採れなかったため卯の花ずしが多い。姿ずしは滋賀・奈良・和歌山・宮崎県に見られる。

『大宝律令』、『斎民要術』等によくみられたアワビやイガイのすし、コイのなれずしは今ではみられない。

表1 すしの歴史抜粋

- BC 500 : 長江下流浙江省余姚県の河姆渡遺跡の土層から稲殻や豚犬水牛の骨が出土。
- BC 480 : 華北中原地区仰韻農耕文化。西安郊外 遺跡で粟、豚、犬が出土。
- BC 770 : 五穀に稲、黍、稷(じい、アワ)、麦、菽(すう、大豆、小豆)ありと紹介『孟子・勝文公』。
- 239 : 登呂では水田の灌漑用水がととのい、高倉に米を貯蔵。
- 300 : 酒、酢、鮓、鮓等の発酵食品を使用。
- 人徳天皇13年(325): 初めて茨田屯倉(みやけ)を立て春米部を定める『日本書紀』。
精米のことが初めて史書に見える。
- 552 : 仏教伝来
- 天武天皇8年(679): 3月印幡国、稲を貢進す。一茎に8千粒ありという『扶桑略記』。
- 天武天皇元年(697): 飢饉の播磨、備前、周防、淡路、阿波、讃岐、伊予の8国へ配給(米穀を施す)『続日本記』。
- 養老2年 (718): 鰯鮓2斗、胎貝3斗、雑鮓5斗の記載『大宝律令』の「賦役」令
- 神亀3年 (726): 9月、豊作によってこの年の田租を免税す『続日本記』。
- 天平6年 (734): 尾張国、酒料として多量の赤米を大炊量に納める。
- 大同4年 (809): 初めて京都に穀倉院を置く『西宮記』。
- (905): 伊賀、伊勢、美濃、丹波、播磨、紀伊、太宰府などから2担4壺以上の鮓、年魚を貢納すべし。『延喜式』「内膳司」
- (1336): 鈴鹿家記に「こけらずし」の記述がある。
- 文明5~10年(1478): 到来ものうちすし59件。生成れはそのうち数件と記述『蜷川親元日記』。
- 文亀2年 (1502): 近江の国今堀の郷村の地下掟で稲餅、蕎麦餅を禁止『日吉神社文書』。
- 永正13年 (1516): 生成りとは子ブナのことと解説あり『殿中申次記』。
- 享祿4年 (1531): 三条西実隆の日記に萬里小落卿から贈られたアユずしを美濃名物と記述している。

- 享禄4年 (1539): タケノコ、ナス、ミョウガのすし『多門院日記』
- 天正半ば (1580): フナずしの骨が喉に刺さった治療記録がある『医学天正記』(医学書)。
- 慶長8年 (1603): 7月、徳川家康が宮中へ鮓を献上す。
尾張藩が將軍家にアユずしを献上す『今昔物語』。
: 日本耶穌会『日葡辞書』にナマナリスシ。
- 寛永10年 (1633): 大阪福島の前鮓『毛吹草』。
- 慶安2年 (1649): 名古屋の笹田伝佐衛門米酢を初めて製造。これより飯に酢を加えたすし
が出来ようになる。
(1666): 「青タデそえてはなさん羽なくて飛ぶほどうまき雀ずしとは」『古今曲
夷(ひなぶり)集』。
- 寛文8年 (1668): 姿ずけのすしとしてアユずしとフナずしの紹介がある。アユずしは4、
5日と10日の物。フナずしは2、3日の物と5、6の物。
- 延宝年間 (1680): 江戸に上方鮓(柿鮓、鯖鮓、箱鮓伝わる) 1673—1681。
- 貞享年間 (1687): 鮓、食すしの店、江戸四谷の近江屋、駿河屋の名が『江戸鹿子』にみる。
この頃江戸ですし屋が独立して営業を始めたと言われている。
- 元禄2年 (1689): 鮓の黒漬け(黒米で漬ける)『合類日用料理抄』。
- 元禄10年 (1697): 塩茹でにして塩飯に漬ける松茸のなまなれずし『和漢精進料理抄』。
- 元禄15年 (1702): 笹巻きけぬきずし創業。
(1713): 古代なれずしの製法が記してある。関西風の大坂ずしはこれを伝承した
物。
- 享保2年 (1717): 富山藩士吉村新八が神通川のマスを使って、生なれを完成した。
(1728): 庶民、遊民対象に「酢」(姿ずし)とこけらずしの2項目に4種のすしを
紹介している『料理綱目調味抄』。
- 寛延3年 (1750): 魚身とおろしダイコンを巻く巻きずし、昆布を中敷に使うサケずしやを
粽に似せたちまきずしの記述『料理山海郷』。
- 宝暦年間 (1751): 日本橋の伊勢屋八兵衛「交ぜ鮓」を売り出す。柿ずし、起こしずしとも
呼ばれ現代の五目ずし。
- 宝暦10年 (1760): ハヤずしは「すしもどき」との表現がある。『献立筈』
(1764): 醤油で味付けして煮汁とともに飯に混ぜる松茸飯がある。『料理珍味集』。
(1764): 4月14日祭礼でサバずしを30本、前年の御霊祭にも20本用いた記録『東
本願寺御膳所日記』。
- 安永5年 (1776): すだれの上に海苔またはフグの皮または紙を敷き、そこに飯を広げて魚
身をのせ、すだれを固く巻きつける巻きずしの紹介『神撰献立部類集』。
- 天明5年 (1785): 江戸のおまんずしの漬け方に塩子タイの骨をとり、おからをいれ鮓にす

る『鯛百珍料理秘密箱』。

天明7年 (1787)：折ずし、蛇の目ずし、江戸前ずし、きんとん鮓、握りずし等有名なすし屋24軒あり、その中に一夜鮓の名がある『七十五日』。

享和2年 (1802)：姿漬けのすしには魚、飯、塩、酢が使われ、酒は使われていない『名飯部類』。

文化7年 (1810)：花屋与兵衛、江戸本所横綱にすし屋を開業す。

文政年間 (1818頃)：大阪心斎橋の福本が鮓箱に飯をいれ魚肉種物をおいて圧板をのせ、両手で押して直ちに売る早ずしを始める。(従来は2、3日漬け込む)

文政年間 (1830頃)：江戸本所元町のすし屋、花屋与兵衛江戸前の握り大成する。

天保の始め (1830)：大阪の福本が具を厚くして売りだし、大好評を博した『守貞漫稿』。
松の鮓大阪にて江戸風の握り寿司を売り始める『守貞漫稿』

天保4～8年(1833)：飢饉のとき、油揚げの中に「うのはな(おから)」を詰めた食べ物が出て、稲荷ずしの起源といわれる。

天保13年 (1842)：本所阿武の松の鮓と両国元町の与兵衛鮓の主人が贅沢の科(とが)により刑を受ける。

弘化元年 (1844)：搞揃女弁慶(一勇斎国芳による錦絵)に「をさな子もねだる安宅の松の鮓あふぎづけなる袖にすがりて」とあり、母親らしい女性が押しずしに卵巻きずしをのせ、上にエビのにぎり鮓をのせた小皿を手になっている。

弘化2年 (1845)：江戸で稲荷鮓流行。発祥地平永町(東京神田須田町)、油揚げを開いて飯、おからなど種々のものを詰めた鮓で一つ7、8文だった。

弘化3年 (1846)：稲荷ずしは甚だ下直『天言筆記』。

嘉永元年 (1848)：銀座「すし栄」創業。

嘉永～

安政年間(1848頃)：江戸市内にこはだの握りずしを売り歩く鮓売りが現れる。

嘉永2年 (1849)：こけらずし、さくらずしについての記述『守貞漫稿』。

明治10年 (1877)：与兵衛のにぎり鮓の絵が川端玉章によって描かれた。

握りずしの種は、小ダイ、シラウオ、アユ、ミル貝、マス、キス、コハダ、車エビ、アジ、サバ、アカガイ、イカにノリ、大巻き、厚焼き卵、ノリ細巻きの巻物である。『鮓のつけかた』。(元絵は「鮓写真」)

明治17年 (1884)：富山市内で始めてますずしが売り出された。

明治の末 与兵衛ずし実弟による料理書では魚の切り身には下味がつけてある。マグロは醤油にくぐらせてから時間をおかずに握るとある『家庭の鮓のつけ方』。

昭和22年 (1949)：「飲食営業緊急処置例」により料飲業の営業が出来なくなった。

東京都鮎組組合有志（八木、星野、倉田）が警察と東京都当局にかけあい、「委託加工制」による許可を受け、ヤミでなく正当に営業できるようになった。

- 昭和26年 （1951）：4月、民営の米屋が復活する。
昭和27年 （1952）：10月、供出がすんだ残りの米、自由販売となる。
昭和33年 （1958）：日清食品がチキンラーメンを販売。インスタント食品のさきがけ。
昭和45年 （1970）：1月、学校給食に米飯が使用される。

おわりに

握りずしと言えば東京の名物料理で郷土料理としての位置づけが高かった。しかし昭和36～47年（1961—1972）頃の高度成長と共に食習慣が変化し、外食化が進んできた。テレビの普及で昭和31年に料理番組の放送が開始された。その影響は大きく、今では全国的に握りずしは食生活の中に浸透している。時代は平成と変わっても、相変わらずすしの人気は高い。平成10年2月刊の『きょうの料理』の中で、21世紀に残したいおかず100品に対する調査をした結果がある。その中で第1位が「肉じゃが」、第2位はちらしずし、第21位は太巻きずし、第26位はいなりずし……という結果がみられる。握りずしは見られなかったが近年は握りずしから散らしずしに移行している傾向なのか、あるいは握りずしとは、料理名と考えられていないのだろうか。海苔巻きや稲荷ずし、散らしずしは家庭の中に落ちついたが、握りずしは特殊技術のため家庭へ入り込む余地がなかったと思われる。せいぜい、押し型を使い握るくらいである。家庭のおふくろの味も変わりつつある。そのなかで魚・米の国として限りある食の資源を生かす食生活を見直したい。今回は郷土料理の色濃いすしのその歴史を探り日本ですしが生まれた時からの変遷を探った。今後現在の家庭の中でどのようなすしが好まれ、作られているかを行事食と平行して調査研究を今後に向けての課題としたい。

本研究は東京家政大学生生活科学研究所総合研究プロジェクトの研究費で行われた。

参考文献

- 1) 合類日用料理指南抄, 1689.
- 2) 佐伯元明：料理献立部類集. 国会図書館蔵, 1776.
- 3) 喜田川守貞：守貞漫稿, 1852.
- 4) 篠田 統：すしの本. 大阪民族学博物館蔵, 1968.
- 5) 多田鉄之助：たべもの日本史. 新人物往来社, 1972.
- 6) 篠田 統：中国食物史. 柴田書店, 1974.
- 7) 石川謙：養生訓・和俗童子訓. 岩波書店, 1977.
- 8) 藤田雄三編集：朝日百科「世界のたべもの」VOL 361. 朝日新聞社, 1980.

- 9) 足立巖：日本食文化の起源. 自由国民社, 1982.
- 10) 平野雅章：食の文化考. 東京書籍, 1983.
- 11) 西東秋男：日本食生活史年表. 楽游社, 1983.
- 12) 日本風俗史学会編：図説江戸時代食生活事典. 雄山閣, 1983.
- 13) 大前錦次郎：ザすし. 榊調理栄養教育社, 1985.
- 14) 周達成：食文化からみた東アジア. 日本放送出版協会, 1988.
- 15) 吉野昇雄：鮓・鮓・すしの事典. 旭屋出版, 1990.
- 16) 中山武吉：お寿しの話. 学会出版センター, 1997.
- 17) 日比野光敏：すしの貌. 大巧社, 1997.
- 18) 中山幹：すしの美味しい話. 社会思想社, 1997.
- 19) 小此木 香：21世紀に伝えたいおかずベスト100・別冊NHKきょうの料理：日本放送出版協会, 1998.
- 20) 日本の食生活全集 1～48. 農山漁村文化協会, 1960—1962.