

寿司



目次

- 1 寿司とは
- 2 寿司の歴史
- 3 現代のすし
- 4 寿司ネタの紹介
- 5 寿司の種類
- 6 寿司が食べられる店舗
- 7 海外での寿司

寿司とは

寿司(すし、鮓・鮓)とは、一般に米飯などと主に魚介類を組み合わせた和食。特に握り寿司のこと。伝統的にわさびと一緒に食べられる。

寿司には、乳酸を主たる酸味成分とする寿司(なれずし等)と、酢酸を主たる酸味成分とする寿司(早ずし)がある。

1728年(享保13年)に大阪で創刊された『料理綱目調味抄』には「箱寿司に酢を注ぐ」との記載がある。その箱寿司の原型になったと云われるなれずしは魚の保存が主であり、飯は食材と言うより漬け材料という扱いになる。この自然に酸味が出るのを待たずに、飯の量を多くして酢を加えて作ったものが現代の寿司である。

握り寿司が代表的であるが、江戸前寿司の原型である大阪の箱寿司、いなり寿司、押し寿司、ばら寿司など様々な形態がある。また、巻き寿司や稲荷寿司など必ずしも魚介類と組み合わせない寿司もある。さらに卵の花寿司や蕎麦寿司のように米飯ではない材料を用いた寿司もある。



寿司の歴史

1000年以上の歴史があり、既に奈良時代に存在が知られる。平安時代の『延喜式』(927年)「主計寮式」には諸国からの貢納品が記されており、鮓・鮓の語を多く見出すことができる。九州北部、四国北部、近畿、中部地区に多く、関東以北には見られないのが特徴的。魚(または肉)を塩と飯で漬け込み乳酸発酵させる「なれずし」であると考えられている。

平安時代の鮓は『今昔物語集』にも記述がある。

「鮓売りの女が酔いつぶれて、売り物の鮓桶の中に嘔吐してしまったので、あわててかき混ぜてごまかした」

「三条中納言朝成は肥満に悩み、医師に減量法を尋ねたところ、『夏は水漬け飯、冬は湯漬け飯を召しあがればよい』と教えられた。そこで瓜の漬物や鮓の鮓をおかずに湯漬け飯を食べたが、食べる量が多すぎたので結局痩せなかった」これらの記述から、平安時代の鮓は「嘔吐物を混ぜても気が付かないほど、臭いが強い」いわゆる「なれずし」であり、「鮓をおかずに湯漬け飯を食べた」ことから、飯部分を除去して

篠田統は、室町時代の『蜷川親元日記』(1465年-1485年)に見る「生成(ナマナレ)」という言葉を用いて、発酵が十分でない鮓(鮓)の意味であると理解して、これは、「漬け床」の飯も共に食べるものであるとした。また、吉野昇雄は、鎌倉時代から室町時代の諸記録や日記にみえる鮓(鮓)は「生成」であるとし、日比野光敏は、「ナマナレ(生成)」の特質は、醗酵期間の短縮だけではなく飯の食用にあり、室町時代にはこれが主流となつたうえで、飯を食べないものを「ホンナレ」と称して区別した。この変化は蒸して強飯として食べられていた米を、炊いて柔らかい強飯として食べるようになった食生活の変化が生み出したとされる。

しかしながら、室町時代以降に「なれずし」の発酵期間が短縮され、また、「漬け床」の飯も食用とされたということとを史料で確認することはできない。櫻井信也によれば、奈良、平安時代以来、室町時代から織豊時代にかけても鮓(鮓)の多くを占めるのは鮓や鮓の「なれずし」であるが、各時代の鮓や鮓などの同じ種類の鮓(鮓)の「飯漬け」期間を比較して、その期間の「短縮」が証明されていたわけではない。奈良、平安時代においても、食材の種類や「飯

食されていたことがうかがえる。鎌倉時代になると『沙石集』に記述されているように鮓は残り物の魚の加工品として登場し、米食が一般庶民に浸透する室町時代になって登場した「ナマナレ」によって、飯と一緒に食する習慣が生まれたようである。



漬け」の時期により、醗酵の度合いには差があり、数日間の発酵のものもあれば、一か月のものもあるとされる。従来の見解は、数箇月間以上の「飯漬け」を行う現在「いづ」の滋賀県の「ふなずし」を奈良時代以来の「なれずし」、これよりも「飯漬け」期間が遙かに短い和歌山県の鯖の「なれずし」などを「生成」であるとする理解から導き出されたものであるという。そして、「生成の鮓(鮓)」とは、十分な熟成を経ない半熟の鮓(鮓)ではあるが、飯を共に食するということではなく、敢えて半熟状態のものを試みに賞翫するというもので、「鮓鮓(鮓鮓)」に限られていることから、これは「鮓鮓(鮓鮓)」の食方を意味する言葉であり、室町時代以降のそれまでの「なれずし」が「生成」になるという篠田統以来の従来の理解は誤りであるとしている。また、酢を調味料として食することに特徴があり、寿司に酢を用いる契機となつたとされる。櫻井の説が正しいとすると、「ホンナレ」と「ナマナレ」という区別も改められなければならないことになる。

現代のすし

販売

持ち帰り用に販売される詰め合わせ
日本の寿司職人（2006年）
寿司は鮭屋、回転寿司などの店内で料理として出される。寿司屋は出前を行なうこともある。
スーパーマーケットやデパートの地下の惣菜コーナーでは詰め合わせや握り寿司の程度の小さなパックなどが売られる。弁当販売店の形式で、持ち帰り用寿司を売るチェーン店もある。巻き寿司、ちらし寿司はしばしば家庭でも作られる。近年ではコンビニエンスストアでの販売も見られ、ますます身近なものとなっている。
かつての江戸では露天での販売も盛んで日本国内に広がった程であったが、衛生上の理由から屋台での寿司など生

勘定

日本においては、一皿毎の価格が明示されている回転寿司や、寿司専門店であっても一人一食分のセットメニューの価格が明示されている方式が広く普及している。
しかし、伝統的な一部の寿司屋においては、会計は一つ一つの寿司に値段が掲示されていない場合もある。これは寿司種を市場で仕入れる当日に何がどれだけ水揚げされが分からないため、時価となってしまうことが要因である。かつては多様な魚が使われていたことから、調理の手間のまちまちで影響が大きかった。



魚を使用した食品の販売は昭和初期までにその多くが規制されている。

文化

地方によって外食と弁当など、寿司の消費形態と消費額が異なる。『家計調

査2002-2011』によると、東日本は

外食が多く、寿司弁当は関西の都市に多い。石川県金沢市は双方とも多いが、寿司店で握り寿司を食べる文化地域と、箱寿司やパック寿司を買って家で食べる文化地域など、寿司の文化は現在の日本東西で異なっている。北大路魯山人は「江戸前寿司の上方寿司と異なるところは、材料、味つけおよび技法の相違にある。」[40]と寿司の違いについて記述していた。



一方、『寿司屋のかみさんうちあけ話』（佐川芳枝 1995）の「高くてびっくり安くてびっくり」にて、寿司の職人でも他の店に行けば値段が分からないこと、どっぷり勘定で客を見て値段を決めている店があることが書かれている。また、同じネタでも客を見て切る部位を変えるので値段も違うという主張も載せられている。他方、滞在時間の長い「来てほしくない客」の場合は値段が高くなる、と公言する職人すらいる。
日本の法律では商品の内容とサービスまた価格を偽ることは違法とされており、値段を店員へ尋ねることができ、当日の値段であり、次回訪れた際に変っている可能性もある。
回転寿司では基本的に値段が2段階に固定されており、皿の色や柄で分けられている。

寿司ネタ紹介

魚の姿から寿司のネタへどのように変わるか

画像引用元 [https://shunshokuyoho.com/recipe/\(1,2,3,4,5,6\)](https://shunshokuyoho.com/recipe/(1,2,3,4,5,6))

[https://www.kappasushi.jp\(7,8,9,10,11,12\)](https://www.kappasushi.jp(7,8,9,10,11,12))

まぐろ 1



7



さけ サーモン 2



8



えび 3



9



いか 4



10



ほたて 5



11



たこ 6



12



押し寿司

使用する調理器具「押し型」
酢飯と具を重ね、力をかけて
押しした早寿司[43]。大阪の箱
寿司が元となっており、江戸
時代に出来た握り寿司の原型
[44]。鯖寿司である大阪府の
バッテラや京都府の鯖の棒寿
司、富山県の鱒寿司、神奈川
県の鰯の押し寿司、秋刀魚寿
司、鳥取県の吾左衛門寿司、
広島県の角寿司、山口県の岩
国寿司、長崎県の大村寿司な
ど。江戸ではこの押し寿司で
はなく握り寿司が発展し、
この文化に分かれていった。

握り寿司

握り寿司は、小さな酢飯の塊
に寿司種を載せ、両手で握っ
て馴染ませたものである。飯
と種の間にわさびを入れるこ
とが多い。手づかみ、あるいは

は箸を用いて、必要があれば
醤油をつけて食べる。寿司と
しての歴史は浅く、江戸時代
に江戸で考案された。一つを
「かん」と数え、「貫」の文
字を当てることが多い[45]。
この助数詞は昭和後期のグル
メブームの時に一般に使わ
れるようになったと言われる
[46]。英語でも「Nigiri」で
通じる場合がある。

寿司種として使われる魚介類
は様々で、おおまかに「赤身」
「白身」「貝類」などに分けら
れる。生のままだけでなく、
酢炙されることが多い「光も
の」や煮物も用いられる。太

争後の
冷蔵・
冷凍設
備の普
及や輪



手巻き寿司

寿司屋の手巻き寿司
巻き簀を使わず手で飯と具を海苔で巻
く寿司は「手巻き寿司」と呼ぶ。「築地
玉寿司」が昭和45年に始めたとして、
同店は「元祖末廣手巻き」と名乗って
いる[50]。

家庭料理の手巻き寿司
日本のホームパーティーの料理として
も出される手巻き寿司は、寿司飯と中
に入れる具材と海苔を別々に用意し、
個人個人で海苔を持ちその上に寿司飯
を載せて自分の好きな具材を寿司飯の
上に載せて自分の手で巻いて食べる。
具材は生の魚だけでなく、野菜や調理
済みの肉類、天ぷらやフライなど様々
な具材が用いられることもある。

ちらし寿司

江戸前ちらし
酢飯に各種の種を混ぜ込み、錦糸卵な
どで飾りつけたもの。また江戸前寿司
においては、白い酢飯の上に握り寿司

の種を並べたものを指す。

稲荷寿司

詳細は「稲荷寿司」を参照
稲荷寿司の語源は、油揚げが稲荷信仰
に関わりの深い狐の好物であることに
由来する（このため「狐寿司」と呼ぶ
地方もある）。『守貞謄稿』「江戸では油
揚げの一方を裂いて袋状にし、木茸、
カンピョウなどを刻み入れた酢飯を詰
めたすしを、天保の末年から売り巡る。
最も賤価なすし。稲荷すしまたは篠田
ずしという。店売りは天保前からあり、
名古屋には以前からある」[51]。
『天言筆記』（明治成立）には飯や豆腐
ガラ（オカラ）などを詰めてワサビ醬
油で食べるとあり、「はなはだ下直（低
価格）」ともある。『近世商売尽狂歌合』
（1852年）の挿絵には、今日では見ら
れない細長い稲荷寿司を、切り売りす
る屋台の様子が描かれている。

現代の稲荷寿司は袋状に開いた油揚げ



を煮付け、中に酢飯のみを詰める場合
と、酢飯にニンジンや椎茸、ゴマなど
を混ぜ込んで詰める場合とがあり、後
者を「五目稲荷」と呼ぶこともある。
岐阜県あたりを境に、東は四角、西は
三角と、地域によって形が分かれる。
いずれも印籠寿司の範疇内に分類され
る寿司である。また、稲荷寿司と巻き
寿司を詰め合せたものを助六という。
これは「揚げ」と「巻き」で揚巻（歌
舞伎『助六』に登場する花魁の名）と
いう洒落である。

画像は <https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%AF%BF%E5%8F%B8> 引

手まり寿司

種を載せた酢飯をラップなど
で包み、手毬に見立てた小さ
な球状に丸めた早ずしの一
種。握り寿司のような技術を
必要としないため、家庭料理
や弁当などにもしばしば用い
られる。比較的近年に誕生し
たと思われるが、起源は不詳
である。

巻き寿司

巻き寿司は、海苔などで具と酢
飯を細長く巻いた寿司[5]。「巻

き物」「海苔巻き」とも呼ぶ。巻
き簾の上に海苔を広げ、酢飯と
具を載せて巻いたものである。
太さの違いによって「細巻」「中
巻」「太巻」と各々違う呼び名が
ある[49]。江戸では干瓢の細巻
きが好んで食べられ、これを海
苔巻きと称した。また「軍艦巻」
と呼ばれる、酢飯の側面に海苔
を巻いて上にイクラ、ウニなど
の崩れやすい材料を乗せたもの
もある。その他、一般的に使用
される具材には、マグロ、きゅ
うり、海老、卵焼き、いか、ツナ、
納豆、などがある。日本国外で
も○○ロール (Roll) として様々
な種類の巻き寿司が創作されて
いる（西洋寿司）。英語でも「Maki」
で通じる場合がある。そうした
創作巻き寿司では、アボカドや
ハムなど、好みの具材が用いら
れている。

すしが食べられる店舗

はま寿司

メニューは90種類あり、寿司だけでなく味噌汁・ラーメン・うどん・ケーキなども提供している。



スシロー

公式サイトによると、2023年4月時点で日本国内で642店舗が営業している。日本国外では大韓民国、台湾、香港に展開している。



魚べい

「魚べい」ブランドは全店が回転レーンのない「回転しない寿司」となっている。「魚べい」は、過去「すしおんど」だったが屋号がk改名された。

元気寿司

「魚べい」とも経営会社が同じであり、また「魚べい」とは違い「回転しない回転ずし」ではなく「回転ずし」を提供している。



くら寿司



寿司の100円均一価格を値上げせず維持するための方策として、らーめん・丼物・デザートなど、付加価値を取れる寿司以外のサイドメニューの充実を図っている。ビッククラブのようなガチャガチャのようなものがあり、期間限定でキャラクターとコラボしており、オリジナル関連グッズや、その場で商品が当たったりする。

かつば寿司

かつば寿司では、新タイプ店舗として階層式の高層レーン「すし特急」対応店をオープンしている。これは従来の寿司回転レーンを廃止して調理済みの寿司を流さず、全品を注文後に調理するタイプの店舗である。



画像引用元

<https://ranking.net/rankings/best-revolving-sushi>

世界の sushi

アボカド・サーモンを「裏巻」したカリフォルニアロールのバリエーション

長い鎖国が解かれ、明治になると移民として中南米や北米へと渡る者も多く、各地で日系人コミュニティが生まれた。アメリカ合衆国で最初の日本料理店「大和屋」がサンフランシスコに開店したのが1887年。ロサンゼルスでは、後にリトル東京と呼ばれる地域に日本食レストラン「見晴亭」が1893年に開店し、1903年に蕎麦屋、1905年には天ぷら屋、そして1906年には寿司屋が開店する。戦前のリトル東京の日本料理店は、主に最大数万人規模のコミュニティにまで膨れ上がった日系人のための食堂であった。しかし、第二次世界大戦でアメリカ合衆国と敵対国になったことにより、日系人コミュニティは強制収容という形で衰退してしまふ。

その後、全国すし連合会会長・理事長を歴任した東京・青山大寿司総本店の太前錦次郎が、職人を連れての米国ワシントン

ベルリンの回転寿司店

回転寿司は、気軽に食べられることやシステムの面白さなどで外国でも人気を得るようになったが、文化の違いから「正しい」楽しみ方はしていないと不満を感じる日本人もいる。

日本でも知られているカリフォルニアロール以外にも、世界各地の食文化と融合したスシ (sushi) が相次ぎ誕生している。メキシコのトルティヤと組み合わせた「寿司タコス」「寿司ブリトー」、ハワイ料理風の「ポキ寿司ボウル」、魚や肉を避ける人向けに豆の粉を魚介類風に加工作してネタとする「フエイク寿司」(香港) などである。

東南アジアのタイ王国では、スシ・レストラン以外に屋台街で販売されるようになっていた。酢飯は甘めが好まれ、ネタは魚介類以外にピータンなどがせられる。

世界各地のスシ・レストランには中国人、韓国人など日本人以外の経営・調理によるものが増加し、日本人による寿司店の割合は10パーセント以下とまで言われる

ンDCでの「全米桜祭り」での寿司の披露や、世界初の英文での寿司の専門書が出版するなどして、世界へ「Sushi」を広めた。

戦後のリトル東京の寿司屋は、しばらく1930年代に創業した稲荷寿司と巻き寿司、型抜きした酢飯に魚を乗せただけの寿司を提供する店一軒のみであった。アメリカ寿司ブームの仕掛人とされる共同貿易社長の金井紀年により、1962年にガラスのネタケースが海を渡り、老舗日本料理店「川福」の一角に本格的なカウンターを設えた「sushi bar」注1)ができた、続いて「栄菊」、カリフォルニアロール発祥の店となる「東京会館」も、1965年にネタケースを設えて「sushi bar」は3軒となった。当初は寿司を食べる欧米人はほとんどいなかったが、1970年代に入ると徐々に欧米社会にも受け入れられ、1970年代後半には寿司ブームとも言われるほどに成長していった。しかし海藻を食べる習慣のない欧米人からは、海苔は黒い紙のように見え気持ち悪がられたため、酢飯で海苔とタネを巻く「裏

ほど減少している。そのため、日本の伝統的な寿司の調理法から大きく飛躍(あるいは逸脱)した調理法の料理までもが「スシ」として販売されるようになった。スシは人気のネタのマグロとサーモン程度しか提供せず、天ぷらやテリヤキ、丼物の方がメニュー数が多いような日本料理全般を扱う店も大々的にスシ屋を名乗っている。更には、ご飯も魚介も関係なく、一つの食材の上に別の食材を置いた料理を「Sushi style」と称して客に提供する屋付きレストランまで現れた。今ではSUSHIの単語を海外の街で頻繁に見かけられるようになったが、本来の日本料理から大きく乖離したメニューを提供する店に遭遇することも多い。

2000年代になると日本のインターネット掲示板などで国粹主義が高まりをみせる。松岡利勝農水大臣はアメリカへの出張中、中国、韓国、フィリピン化された寿司に衝撃を受け、2006年に農林水産省は「正しい日本食を理解してもらうための日本食の評価」を日本国外の日本食店に行う計画を打ち出したが、アメリカの新聞「ワ

巻き」と呼ばれるスタイルが流行することとなった。「すしバー」では江戸前寿司だけでなく、各店で独自にアレンジした料理も提供され、欧米では「すしバー」の名称が正統派の寿司店や寿司レストランを含む総称になりつつあるとも言われている。

ロサンゼルスで火のついた寿司ブームは、その後、日本の経済的進出も相まって、アメリカを中心とする世界各地に急速に広まった。1983年には、ニューヨークの寿司店「初花 (Hatsuhana)」が、「ニューヨーク・タイムズ」紙のレストラン評で最高のハツ星を獲得しており、この頃までには高級フランス料理店に並ぶ評価を得る寿司店が出現するまでにイメージが転換していったことが窺える。現在、「スシ」は天ぷら、すき焼き等と並ぶ日本食を代表する食品になっており、日本国外の日本食レストランの多くでは寿司がメニューに含まれている。特に北米では人気があり、大都市では勿論、地方都市のスーパーマーケットですら寿司のパックや巻物が売られていることが珍しくない。

シントン・ポスト」紙が2006年12月24日付け記事で用いた「スシ・ポリス (Sushi Police」スシ警察) がやってくる」など、アメリカの一部には、これを新しい食文化の誕生を疎外するものである、日本食も外国由来が多いと批判的な声もあり、日本でもスシポリスの記事が取り上げられた。このような反応を受けて農林水産省は認証制度の導入を止め、和食の国際的普及を目指す特定非営利活動法人 (NPO) の「日本食レストラン海外普及推進機構 (PRO)」が民間の立場から推奨店を決定する方式を取ることとした。



<https://ameblo.jp/mother%EF%BC%8Dbook/entry%EF%BC%8D%EF%BC%91%EF%BC%92%EF%BC%92%EF%BC%99%EF%BC%96%EF%BC%91%EF%BC%95%EF%BC%91%EF%BC%96%EF%BC%91%EF%BC%91.html> 画像引用

寿司について

2023年12月31日発行

著者 鈴木翔
