

日本食文化において、調味料「酢」の成立過程や、用途からその意義を探る

今回は、『国史大辞典』を主に引用し、各項目を総括し、独自に図解、追論した。

文献検索は、近年、サービスを開始した、ネットワークデータベース

“JapanKnowledge, <http://japanknowledge.com>” を活用した。

株式会社ネットアドバンス社 個人サービス「ジャパンナレッジ」 JKパーソナル+R

『国史大辞典』『日本歴史地名大系』『日本人名大辞典』『新編 日本古典文学全集』

『日本大百科全書』『日本史年表』『世界文学大事典』『日本架空伝承人名事典』など



調味料の歴史

調味料のなかで、まず自然発生的に使用されたものは**食塩**であろう。

これは味つけだけではなく、人体に必要な重要成分として生命維持に欠かせないのであった。したがって、調味料というはっきりした意識なしに使用されているうちに調味料として独立した可能性が強い。

次に古いものは**酢**と考えられる。これは穀類や果実などが自然に**酢酸**(さくさん)発酵して得られたものや、柑橘類(かんきつ類)その他の果実中に含まれている**酸**がそのまま利用されたからである。この**酸は塩の味をまるく**するには必要であった。また塩漬け発酵させたものに、酸味を加えると味がまるくなることから、酸味の利用は古くから行われたと考えられる。また**糖類**も古くからある調味料である。古代ギリシア・ローマでは養蜂(ようほう)が行われ、蜂蜜(はちみつ)が主たる甘味料であったが、これらは当然料理にも用いられていた可能性が強い。こういった基本的な調味料に対して、加工や、複雑な発酵を必要とする調味料の出現は、かなり後世になる。

古代の日本では、**醬**(ひしお)、**未醬**(みそ)、**鼓**(くき)といった調味料が醸造されていたが、これらからのちに**みそ**や**しょうゆ**が生まれる。**甘味料**としては**飴**(あめ)や**甘葛**(あますら)も知られるが、おもに菓子に用いられたようである。また、トマトケチャップやウスターソースなどは材料からみても、中世になってトマトがヨーロッパに入ったのちにできたものである。日本大百科全書 [河野友美] [山口米子]

鼓 (くき)

調味料の一種。奈良時代までに伝えられた**豆醬**(まめひしお)の一種と思われ、『大宝令』の定めでは、宮内省大膳職の主醬が醸造をうけもち、『延喜式』大膳職には、醬に似た製法的一端が記されている。『和名類聚抄』の塩梅(あんばい)の条に、は五味を調和するものとみえ、調味料以上の調味料として、平安貴族の食味を豊かにしていたが、江戸時代の初めには味噌・醤油に代われ、**浜納豆**の類を**鹹鼓**とも呼ぶだけで、**淡鼓**は醬とともにあまり用いられなくなった。

酢

酢は塩とともに古くから用いられ、調味のことを**塩梅**(あんばい)というくらいで、もとは**梅**の実を利用したものと解されるが、**酒類**が腐敗すれば**酢**になるので、**酒とともに発生した**のであろう。**律令時代には造酒司のもとですでに酒・醴(あまざけ)とともに酢もつくられていた。**

酢は元来食品の**鮮度**を保って腐敗を防ぎ、**脂肪を中和**して淡泊にし、口中を爽快にして食味を進めるなどの効用があるので、刺身・脛(なます)・酢の物などの**浸し酢**・**注ぎ酢**として用いられ、また魚介類の**酢漬**・**酢煎**などの調理にも用いられた。

その製法により酢には、清酒を原料とする**酒酢**、酒粕を原料とする**粕酢**、米と麴とでつくる**米酢**などがある。

粕酢の産地は尾張名古屋・半田、泉州堺など、**米酢**は紀州粉河、備後尾道および防長地方が古くから知られ、四国・九州では万年酢と名づけて広く売られていた。紀州名産**粉河酢**は江戸時代の初めより粉河村の室屋が独占的営業を行い、藩の御用酢をつとめていた。元禄十三年(一七〇〇)には室屋を中心に七軒の株仲間が結成され、その販路は和歌山をはじめ、大坂・大和・河内・泉州にまで及んだが、文政期以降には新興の酢生産者の台頭によって、その独占も崩れ明治以後は衰微していった。

国史大辞典 [参考文献] 渡辺実『日本食生活史』、安藤精一「在来産業の展開—紀州粉河酢の場合—」(『経済理論』七一・七二合併号)(柚木 学)

麴 (こうじ)

古名「かむたち(加無多知)」。味噌・醤油・酒・甘酒などを造るのに、その原料の**米・麦・大豆**などに**麴菌**を生やしたものをいう。カビの酵素力を利用して原料の澱粉や蛋白質を分解するのを目的とする。

「酢」文献上の登場

『古事記』には、記載無し

『日本書紀』推古天皇期29年(621)・・・塩・酢の記事

廿九年春二月己丑朔癸巳、半夜、**厩戸豊聰耳皇子命** 薨于斑鳩宮。是時、諸王諸臣及天下百姓、悉長老、如失愛兒而鹽**酢**之味在口不嘗、少幼、如亡慈父母以哭泣之聲滿於行路。乃耕夫止耜、舂女不杵、皆曰「日月失輝、天地既崩。自今以後、誰恃哉。」

聖徳太子が没し、塩も酢も味わえないほど、悲しく不安な心情が記される

『万葉集』巻十六 3829

「**醬酢**(ひしほす)に**蒜**(ひる)搗(つ)きかてて鯛(たひ)願ふ我れにな見えそ**水葱**(なぎ)の羹(あつもの)」

醬(ひしお)に**酢**を加え **野蒜**(のびる)を搗きまぜたタレを作って鯛を食いたいと願っている この俺様の目の前から消えてくれ、まずい水草の吸い物なんかは。

【野蒜】らっきょ・にんにく 【水葱】みずあおい

「酢」の位置付け

醬 ひしお

豆類・穀類・畜肉類・魚介類・野菜類などを塩と漬け込んで得られる塩味と「うまみ」をもった発酵調味料の総称。中国で前三世紀ごろから作られており、弥生時代には日本にもたらされたと推測される。日本では「比之保(ひしほ)」と読み、主として大豆を主原料とし、穀類と塩を加えて発酵させて搾った液状のものであった。奈良時代以降の文書にみえ、『万葉集』には「醬酢(ひしほす)」として登場する。当初はかなり塩味が強く、また、こんにちの「生きあげ」か「生だまり」のようなものだったと推測されている。奈良・平安時代の文書などには「好醬」「悪醬」「上・中・下醬」「市醬」などがみえ、醬をつくる専門職があり、品質にも差があり、商品として流通していたことがわかる。平安時代には京の東市に醬を売る店があった(『延喜式』)。古代から卓上用および調理用ソースとして用いられていた。醬に改良が加えられて醤油が生まれたのはだいたい室町時代末期である。なお、味噌の前身である「末醬」とは奈良時代から異なるものであった。

国史大辞典 [参考文献]
関根真隆『奈良朝食生活の研究』、安達巖『たべもの伝来史』(大塚 滋)

味噌 みそ

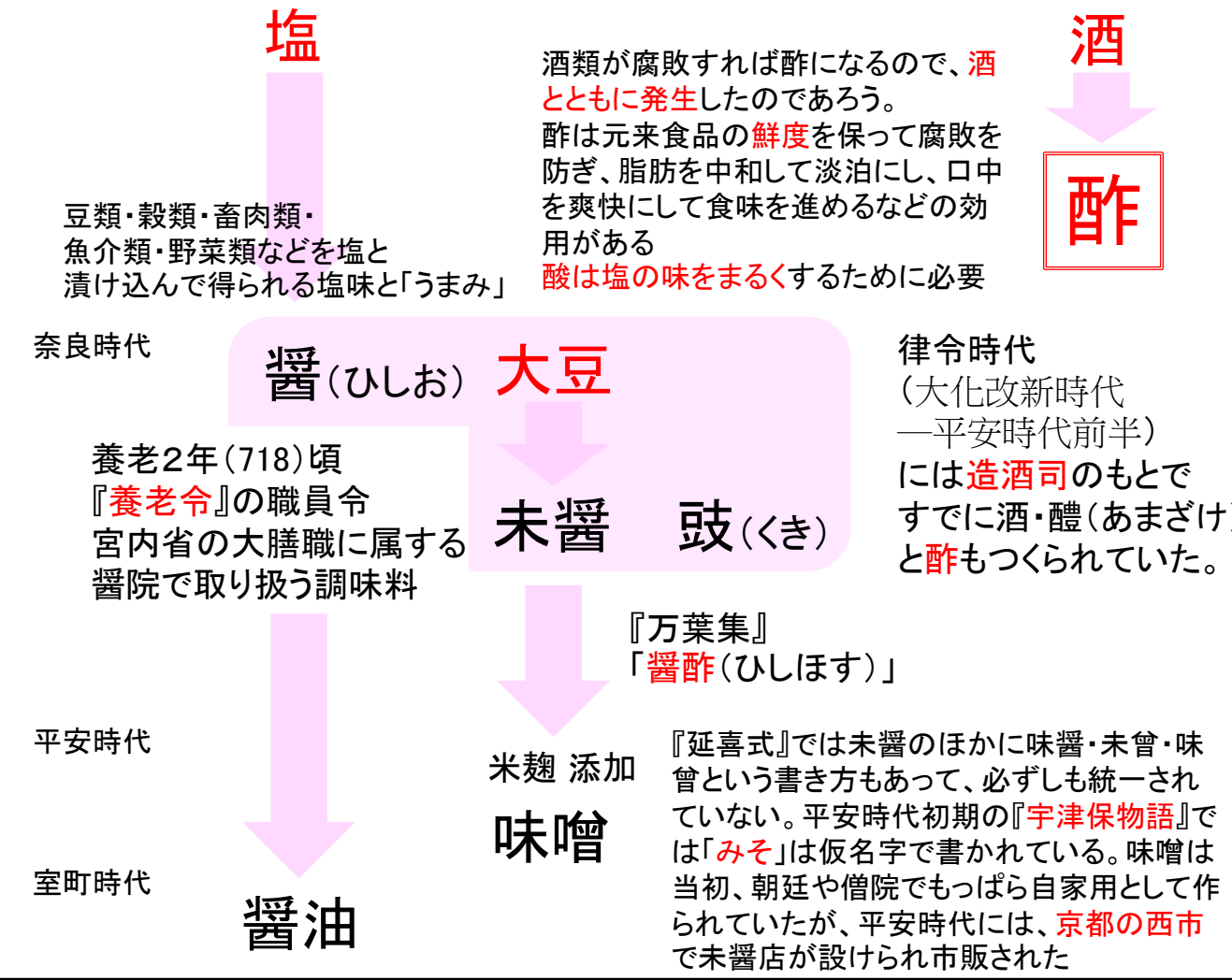
味噌の起源は古くから中国大陸にあった醬や豉(し)と密接な関係がある。周の時代の『周礼』や『論語』にみられる醬は肉を原料とし穀類の麴、塩および少々の酒を加えて発酵熟成させた肉醬であった。豆支(し)は後漢の許慎の『説文解字』(後一〇〇年ごろ)によるとかびを生やして塩を加えて発酵した(豆)であり、馬王堆一号墓の出土品の中に発見されたことから遅くも前二〇〇年ごろに中国中央部で造られていた。六世紀中ごろまでに後魏の賈思の編纂した『齊民要術』にはのほかに大豆を原料とした醬について高度な製造技術が詳細に記されている。

日本の文献では、醬は『万葉集』一六に醬酢(ひしほす)としてはじめて登場する。さらに養老二年(七一八)頃成立『養老令』の職員令によると宮内省の大膳職に属する醬院で取り扱う調味料の中に、醬(ひしお)や豉(くき)と並んで末醬と称する新顔がみられる。製法の記述がないので確認し難いが、味噌の祖と見られる。末醬は正倉院に現存する多くの古文書に醬と並んでしばしば登場するので当時の重要な食料で納税の物納品としても重要な存在であったらしい。

『延喜式』(延長五年(九二七))記載から、当初の末醬は大豆を主原料とした、いわゆる玉味噌系のものと推察される。このように、初期の末醬は大豆多用の豆味噌系であったが、時の流れとともに、米麴が添加されるようになり、日本独自の味噌へと変貌してゆく。『延喜式』では末醬のほかに味噌・未曾・味噌という書き方もあって、必ずしも統一されていない。平安時代初期の『宇津保物語』では「みそ」は仮名字で書かれている。味噌は当初、朝廷や僧院でもっぱら自家用として作られていたが、平安時代には、京都の西市で末醬店が設けられ市販された。工業生産が行われたのは、十七世紀に入ってからで、その後、江戸その他の都市でも味噌蔵が建設され、明治以降は全国的に工業生産が進んだ。

国史大辞典 [参考文献] 全国味噌工業協会編『味噌沿革史』など(海老根 英雄)

「酢」など、調味料の成立関係



醤油 しょうゆ

古く中国で行われていた醬や豉(し)に起源をもつ液体調味料。蒸煮した大豆と炒って挽き割った小麦を混ぜ、これにカビを生やして麴をつくり、食塩水を加えたもろみを発酵熟成させて製品とする。醤油の名が文献に登場するのは中世末期のことで、『文明本節用集』に「漿醬(シヤウユ)」、『鹿苑日録』天文五年(一五三六)六月二十八日条に「漿油」、『言継卿記』永禄二年(一五五九)八月二十七日条に「シヤウユウ」、『多聞院日記』永禄十一年十月二十五日条に「醤油」などとみえる。表記はまだ不統一であるが、『鹿苑日録』の記事には「漿油ヲネサス」とあり、味噌とは別物の醤油もろみを仕込んだことを示しているようである。企業生産は下総の野田で永禄四年前後に開始されたと伝えるが、とにかく室町時代末期から江戸時代初期にかけて京都・堺・紀州湯浅・播州竜野、下総の野田・銚子などに醤油企業が誕生、『毛吹草』(寛永十五年(一六三八))には堺の特産として「醤油溜」の名がみえている。醸造法については『雍州府志』(天和二年(一六八二))や『本朝食鑑』(元禄八年(一六九五))などから記載されるようになり、『雍州府志』はまた、京都では多くの酒屋が醤油をつくとともに一般にも自家醸造する家が多く、堺の醤油があってもあまり使われない、と当時の状況を伝えている。巷には醤油売りの姿も見られ、貞享・元禄ころには醤油は完全に日本人の生活に定着していた。 国史大辞典

酢（再掲）酢は塩とともに古くから用いられ、調味のことを塩梅（あんばい）というくらいで、もとは梅の実を利用したものと解されるが、酒類が腐敗すれば酢になるので、酒とともに発生したのであろう。

律令時代には造酒司のもとですでに酒・醴（あまざけ）とともに酢もつくられていた。

酒 … 米との関係

大昔から日本民族の間で行われていた酒造りは、まず『魏志』東夷伝倭人条のなかに見出すことができる。それによると「人性嗜酒」とあり、喪に際しては、よそからきた人たちが「歌舞飲酒」をする風習のあったことがわかる。また『常陸国風土記』鹿島大神の祭にト部氏の人々が集まって日夜つづけて酒をのむ祭の酒のことがみえる。しかしこの酒が米の酒であったのか、粟の酒、ないしカビ（麴）の酒であったのかについては不明である。『日本書紀』『大隅国風土記』などに「酒を醸（か）むこと」、また『日本書紀』応神紀に吉野国樺人が醴酒（こざけ）を献上したことがみえる。この古い酒を「民族の酒」とよぶことができる。

カビを用いてコメ澱粉を糖化する酒造りが本格的に始まるのは、一つは水稻作の導入以後であり、他は中国大陸や朝鮮半島からの進んだ技術と高度の文明を摂取した六世紀以後のことである。大和政権の確立とともに、造酒司のもとで造りだされる「御酒（ごしゅ）」こそ、「朝廷の酒」の時代の到来であった。

延長五年（九二七）に撰進された『延喜式』により、宮中造酒司における古代の各酒類の酒造りの特色を以下にあげてみる。

まず（一）御酒があげられる。蒸米・米麴・水を甕に仕込み、十日位たってもろみが熟成し、これを絞る。次にこの濾別した酒に蒸米と米麴を仕込む。このもろみが熟成すると濾過し、また蒸米と米麴を仕込む。このような手順で「（しおり）」を四回も繰り返して造った酒で、甘口・濃醇型で、酸の少ない澄み酒であった。（二）醴酒（こざけ）は汲水代りに酒を用い、米麴の使用量が多いのが特色で、近世初期の味醂・白酒（しろざけ）の原型で、盛夏用の甘口酒である。（三）三種糟は正月の三節会に供用される味醂系の酒で、その特色は、第一に米麴と小麦もやし（麦芽）を併用し、第二に搗精した粳米・糯米・モチ粟を別々に仕込むことである。「糟（ツオー）」というのは中国で酒の意であるから、これは明らかに大陸直輸入の酒である。（四）頓酒（とんしゅ）・熟酒（じゅくしゅ）・汁糟（じゅうそう）・粉酒（こざけ）は濁酒系の酒である。（五）白酒（しろき）・黒酒（くろき）は、前者がふつうの酒で、後者は醱酵後に久佐木（常山または臭木）という木の葉を焼いた灰を入れて、苦味をもたせた酒である。以上のうち、（一）—（三）は「御酒糟」といって宮中の儀式・小宴用に用いられ、（四）は「雑給酒」として下級官人・役人などに給与された。

国史大辞典 [参考文献] 小野晃嗣『日本産業発達史の研究』、坂口謹一郎『日本の酒』（『岩波新書』青五二五）、加藤弁三郎編『日本の酒の歴史』、柚木学『日本酒の歴史』、加藤百一「日本の酒の発掘」（『月刊文化財』一九六）



造酒司 ぞうしゅし … 酒と酢 共に関わる

令制宮内省所管の官司。「さけのつかさ」と訓み、のちには「みきのつかさ」ともいう。供御および朝廷の節会などに用いる 酒・醴（れい）・酢 などを造ることを掌る。

【醴】れい。あまざけ。ひとよざけ。醴酒。

造酒司領

『延喜式』によると、造酒司において醸造する御酒の料米二百十二石九斗余は、山城・摂津両国の宮内省宮田の穫稲、大和・河内両国の正税稲、和泉国の国宮官田の穫稲および正税稲を充て、雑給酒や酢の料米は、民部省より庸米の支給を受けるとする（以上造酒式）。また新嘗会の黑白二酒料米は、畿内の宮内省宮田の稲を舂いて造酒司に送納させ、正月三節会および新嘗会の料酒は、山城・大和・河内・摂津四カ国に仰せて、正税を用いて醸造し、造酒司に送らせると規定している（以上民部式）。しかしこうした制度も平安時代中期には維持できなくなり、山城・大和・河内・和泉・摂津・近江・若狭・加賀・播磨・備前・備中・備後の十二カ国から料米を徴収する方式に切り替えられた。すなわち『平戸記』仁治元年（一二四〇）閏十月十七日条に載せる嘉禄二年（一二二六）十一月三日付の官宣旨によると、年中恒例臨時の仏神事以下、月次・日次の公事雑務に供する酒・酢の料米を上記十二カ国に割り充てる方式が「延久宣旨・康和抄帳」にみえる。 国史大辞典

砂糖

奈良時代、天平勝宝六年（七五四）に唐僧鑑真が来日の際に唐黒（黒砂糖）をもたらしたのが最初とされている。記録としては『東大寺献物帳』に「蔗糖」とあるのがもっとも古い。当時のものは黒い不定形あるいは飴状のものだったと考えられる。『種々薬帳』の中に記載されており、薬の一種で、口の荒れや痰・咳などの薬として貴人のあいだで使われた。「沙糖」「砂糖」というよび方は平安時代初期には現われるが、安土桃山時代までは一種の高貴薬としての地位を保っており、甘味料としては甘葛（あますら）・飴などが使われるのみであった。安土桃山時代にはヨーロッパや南方との交通が盛んになり、御朱印船貿易によって砂糖がかなり輸入されるようになった。一方、カステラ・ポウロ・金米糖・カルメラなど砂糖を使う「南蛮菓子」が導入され、茶の湯の流行にも促されて羊羹・あんなど著しく甘い菓子が工夫され、砂糖は主として菓子用に多量に使われるようになった。江戸時代には輸入減少策としてサトウキビ栽培が幕府によって奨励され、三盆白など製菓用の砂糖が発明された。明治に入って日清戦争後の台湾の領有によって、砂糖は一時、自給して余るほどになった。価格も下がり、一般家庭への普及をはやめた。こうしたあいだに、京菓子・上菓子などの高級菓子から干菓子・駄菓子類に至るまで、多彩な和菓子が工夫されたが、中には甘さを誇るだけで、形や色の工夫だけといったものも多い。

一方、砂糖の普及は日本料理の味に変革をもたらし、日本は料理の味付けにもっとも多く砂糖を使う国になったといわれる。料理はいっぱんに甘くすれば一応、舌に媚びる味になるため、日本料理はそれまでにくらべてたいへん甘いものになった。こんにちでは砂糖（あるいは他の甘味料）がないと日本料理はほとんど成り立たないほどになり、その意味で独特な料理体系を形成している。

鮓 すし … 魚、塩、酒、米、酢、醤油 との関係

鮓などとも書く。中国の古代に蜀の人は、魚の鱗をとらず、臓物を取り出し、**塩**をして、なかに**飯**と**酒**を交ぜたものを詰め、重しをして発酵させたと伝え、そのような調理は、早くから伝わっていたと思われ、**天平六年(七三四)**の『尾張国正税帳』、同九年の『但馬国正税帳』や養老の賦役令には**雑鮓**が記され、また天平六年の『尾張国正税帳』には**白貝内鮓**、養老の賦役令には**鮓鮓・貽貝鮓**、平城宮跡の木簡にも**貽貝鮓・鯛春鮓**の名がみえ、**奈良時代**にはかなり**魚貝の鮓**が作られている。そして『延喜式』によると中男作物として**鮓鮓・鮓鮓**、神今食料に**鮓鮓**、諸国の調として**貽貝鮓**などが納められ、近江の**阿米魚鮓**、越中の**鮓鮓**、大宰府の**鮓鮓・鮓鮓**、三河の**貽貝鮓**、若狭の**貽貝保夜交鮓**、丹波・但馬・伊賀・伊勢・紀伊・播磨・美作の**鮓鮓**などもみえている。これらの鮓はいわゆる**飯鮓**(いはずし)とは違い、**魚貝を塩につけて米飯に押し込み、発酵した米飯の酸味で浸物**のようになったもので、数種の魚を使うのを**雑鮓**や**雑魚鮓**といった。**奈良・平安時代**には輸送の便も十分でなかったから、**醬鮓**や**楚割(すわやり)**のような加工品とともに鮓の需要は多く、**生物(なまもの)**として公家の食膳に供され、『土佐日記』には「ほやのつまのいはずし(貽貝保夜交鮓か)、すしあはび」、『今昔物語集』にも「魚ノ鮓」などとみえ、大切な料理として全国で作られている。『沙石集』には鮓にかかわる話が語られ、長享三年(一四八九)の奥書がある『四条流庖丁書』にも鮓について記され、中世も同様で、室町時代の女房言葉で「すもじ」といい、鮓の腸や子などは品が下がるが、季節初めの品ならば良いなどと、鮓の調理にも方式があったわけで、やがて本膳料理に鮓鮓や鮓鮓が、生の魚貝と並べて出された例も少なくない。このような鮓は**飯鮓が作られた近世**にも続き、大津の鮓鮓などは今日まで残されている。

江戸時代の初めには、**酒一升・塩三合・酢一合**の割で煎じたものを**飯**にまぜ、二日ほどでできる仕方があって、**一夜鮓**と呼んでいる。

寛永ごろには山城の**六条飯鮓**(いはずし)や大和の**奈良飯鮓**などが有名で、六条飯鮓は**押鮓**の作り方に似ていたが、形は**握鮓**と同じようであった。『守貞漫稿』(『近世風俗志』)には、三都とも押鮓であったが、**江戸時代の中ごろまでに江戸では筥鮓がすたれ、握鮓だけになった**とみえ、卵焼・鮑・鮓・鯛・蛸・穴子・白魚・小鰭・干瓢などを使うといい、また京坂の筥鮓の作り方を述べて、主に卵焼・鮑・鯛を薄く切ったのせた柿鮓と鳥貝の一種をおく魚貝鮓、飯のなかに椎茸と独活(うど)を入れる**巻鮓**を説明している。さらに京坂では梅酢に漬けた紅生姜、江戸では酢漬の新生蓼や姫蓼を添え、笹折に詰めるとき、葉蘭を使うのと熊笹をのせるのと、上方と江戸の違いはあっても、ほぼ**今日のような鮓**は、江戸時代の後半に整い、**毛抜鮓・稻荷鮓**などもあった。宝暦ごろ江戸では、丸く浅い桶に薄い紙で傘形の蓋をし、鯛・鱈の鮓を売り歩く者があり、重ね箱や御膳籠を荷う者も現われ、一方大坂では魚を横に切り、もとの形に並べる**早鮓**があり、(みさご)が海岸の岩陰に貯える小魚のみさご鮓は、江戸時代の珍味の一つであった。

国史大辞典 [参考文献]『古事類苑』飲食部、関根真隆『奈良朝食生活の研究』

「**寿司**」という表記は、縁起をかついだ江戸時代以降の当て字 日本国語大辞典 浮雲[1887~89]〈二葉亭四迷〉

「如何(いかが)な真似をした上句(あげく)、**寿司**(スシ)などを取寄せて奢散らす」

「酢」など、調味料の文化的関係 … 酢と鮓 …

海/縄文・狩猟文化

魚

塩

嗜好性

豆類・穀類・畜肉類・魚介類・野菜類などを塩と漬け込んで得られる塩味と「うまみ」

奈良時代

醬(ひしお)

塩

平安時代

醤油

魚

鮓・寿司

酢

陸/稲作・弥生文化

米

酒

神事性

酢(酸)は**塩**の味をまろくするため必要
酒類が腐敗すれば酢になるので、**酒とともに発生**したのであろう。
酢は元来食品の**鮮度**を保って腐敗を防ぎ、脂肪を中和して淡泊にし、口中を爽快にして食味を進めるなど効用

米

酒

米




雑鮓・雑魚鮓
魚貝を**塩**につけて米飯に押し込み、発酵した**米飯の酸味**で浸物のように became もので、数種の魚を使う

養老の賦役令：**鮓鮓・貽貝鮓**
平城宮跡の木簡：**貽貝鮓・鯛春鮓**

『延喜式』：**鮓鮓・鮓鮓鮓鮓・貽貝鮓**、
近江の**阿米魚鮓**、越中の**鮓鮓**、
大宰府の**鮓鮓・鮓鮓**、三河の**貽貝鮓**、
若狭の**貽貝保夜交鮓**、
丹波・但馬・伊賀・伊勢・紀伊・播磨・美作の**鮓鮓**

江戸時代の初めには、**酒一升・塩三合・酢一合**の割で煎じたものを**飯**にまぜ、二日ほどでできる仕方があって、**一夜鮓**と呼んだ



 (三ツ環)の商標 三本線三は、中野/中埜家の家紋が由来 酢の命でもある「味」「利き」「香り」の意味 下の丸〇は「天下一円」を意味

今の愛知県半田村、中野又左衛門は、江戸で当時流行のきざしを見せはじめていた「すし」に出あう。それは現在の「**握りずし**」の原型となった「**半熟れ**」と呼ばれるもので、「熟れずし」から「早ずし」へ移行する中間のすし。元々の「すし」は塩漬けにした魚を米飯に漬け、乳酸発酵させる熟れずしであり、一年以上かけて作っていた。一方、酢を一部加えて発酵を早めた押しずしの一種が「**半熟れずし**」である。江戸での大量需要を見込んで、**酒造業**のかたわら**酒粕**を原料とした「**粕酢**」の製造をはじめ、1804年(文化元年)本格的な**酢造り**をスタートさせる。

すし／鮓・鮓・寿司

食酢で味つけした飯(めし)に魚貝などを添えた料理、あるいは塩押しした魚を漬け込んで自然発酵させたものをいう。前者は握(にぎ)りずし、ちらしずし、巻(まき)ずしの類で、後者は「なれずし」(馴鮓)の類である。古くは魚貝を塩蔵して自然発酵させ、酸味の生じたものであったが、のち発酵を早めるために少量の飯を加えるようになった。これらは魚だけを食べる副食物であったが、しだいに飯もともに食べる補食的な料理に変わっていった。「すし」は、「酸(す)し」が語源といわれ、漢字の鮓(さ)・鮓(き)をあてているが、鮓は「漬け魚」すなわち塩・麴(こうじ)や糟(かす)で漬け込んで醸(かも)した魚、鮓は魚醤(うおびしお)(塩辛の類)の意味をもつ語である。「寿司」は江戸時代の中ごろになって好字をあてたものである。[多田鉄之助]

▲歴史

魚貝の肉を塩漬けにする方法は遠い昔に人類の知るところとなったと思われる。ミサゴ(鶺鴒・雉鳩)というワシタカ科の鳥がとらえた魚を岩陰などに蓄えておくと、それに海水がかかって自然発酵し、酢漬けのように美味になるという、「鶺鴒鮓(みさごずし)」の説話などもそれをうかがわせる。中国の鮓・鮓の類は2000年以前からあり、しだいに飯を加えて漬け込むようになったが、こうした「なれずし」の保存法は東南アジアの米作民にかなり広く行われている。日本への伝来もおそらく米と同時で、かなり早い時期であったと思われる。朝鮮半島の東海岸に古くからみられる食醢(シツケ)は、魚、穀類、野菜を重ねて漬け込む。日本列島のすしの原点とかかわっているとみられる。

奈良時代、鮓(すし)は貢納物に指定され、『養老賦役令(ようろうふえきりょう)』(718年撰(せん))には、鰻鮓(あわびすし)、貽貝鮓(いがいすし)、雑鮓(くさぐさのすし)などの名がみえる。平城京出土の木簡にも「多比鮓(たひすし)」(鯛ずし)、「貽貝鮓」と記されたものがあった。平安時代にはその種類も増え、『延喜式(えんぎしき)』(927年成)には、鮎(あゆ)、鮒(ふな)、鮭(さけ)、阿米魚(あめのうお)(アマゴ)、鰻、貽貝などの鮓(すし)のほか、猪鮓(いすし)、鹿鮓(しかすし)などが記載されている。

古くは日本でも、果実などの自然酸味のほかに、魚類、哺乳(ほにゅう)動物の肉を自然発酵させて、酸味を得ていた。平安朝のころは宇治川のウナギを自然発酵させて、これを宇治丸(うじまる)とって用いた。前述の「鶺鴒鮓」も、自然発酵した魚を人間が集めて珍重していたのである。このように古い伝統をもつ「なれずし」は各地に残っている。釣瓶(つるべ)ずしは大和(やまと)下市(しもいち)(奈良県吉野町)の名産で、吉野川でとれたアユを釣瓶型の曲物(まげもの)に入れてつくる。歌舞伎(かぶき)『義経(よしつね)千本桜』にも登場し、平維盛(これもり)がすし屋の手代弥助(やすけ)の仮名で潜んだという筋書きから、いまでもすしの異名を「弥助」という所がある。近江(おうみ)のゲンゴロウブナやニゴロブナを用いた鮒ずしは琵琶(びわ)湖付近の名物。この二つは自然発酵ずしの代表格といえる。大分・熊本両県のアユの竹ずしは準自然発酵ずしである。青竹の筒の中に酢と砂糖を少々入れ、腰に10本ぐらい吊(つ)り下げてアユ釣りに行く。獲物を逆さにして筒に入れておくと、太陽熱と体温で夕刻帰るまでにアユは自然発酵している。

これに対し、江戸時代初期には醸造酢を用いてつくるすしが開発され、即席ですしができるようになったので、これを早ずし、一夜漬けずし、当座ずしなどといった。アユ、サバ、アジなどの姿ずし、枠に入れて圧力を加える押しずしなどもできてきた。これらがしだいに発達し洗練されて、大阪風の箱ずしが生まれるのである。江戸のすしがいちおうの形態を整えたのは、『難波江(なにわえ)』の記載によれば延宝(えんぼう)(1673～81)のころで、医師松本善甫(ぜんぽ)が早ずしを創製して「待ちやれ鮓」とよばれたという。また、このころから太巻きずしがつくられている。

江戸風の握りずしは1810年(文化7)に本所横網に店を出した華屋与兵衛(はなやよへえ)により数年後に創作されたといわれ、アナゴ、イカ、エビなどを味つけして煮て、握ったすし飯の上にのせたものが多かった。酢漬け魚や生魚の使用は少なく、天保(てんぼう)(1830～44)以前はマグロは全然用いられていなかった。1836～1837年(天保7～8)ごろ江戸近海でマグロの大漁があり、処分に困ってすし屋に使用を勧めたが、みな断り、馬喰(ばくろ)町の恵比寿鮓(えびすずし)が試みたところ、すしに好適でたちまちマグロは握りずしの代表的材料になったという。明治初年マグロの需要が多くなり、近海物では不足し、三陸地方のものを取り寄せるようになった。そのころは冷凍設備のない時代なので、しょうゆ漬けにして送ってきた。いまでもマグロをすし屋で「づけ」とよぶのはそのためである。第二次世界大戦後からすし材料の種類は多くなり、生エビ、生イカ、ウニ、イクラ、数の子なども使われるようになった。しだいに少なくなったのは煮物種(だね)で、アナゴのほかはあまり用いられていない。[多田鉄之助]

▲種類

現在、同じくすしの名でよばれていながら、その種類はきわめて多様である。しかし、これを大別すれば、なれずしと早ずしの系統に分けられる。なれずしには、魚を塩漬けにして自然発酵で酸味を生じさせたもの、魚と飯を何段か積み重ね圧して熟成させたもの、飯の熱で材料の発酵を早めるものなどがある。早ずしは、酢を用いるもので、これも多くの種類があり、現在、すしといえばほとんどがこの系統をさす。姿ずしは、アユ、アジ、サバなどあまり大きくない魚を一尾のまますしの材料にする。沖ずしはとりたての魚貝類を用いる。すずめずしは、フナを背開きにしたものを用い、スズメが羽を広げた形に似ていることからその名前があるが、小ダイを使う場合が多い。握りずしは飯を手で握ってつくる意で、巻ずしは海苔(のり)、昆布、薄焼き卵などですし飯を巻いてつくる。いなりずしは、味つけをして煮た油揚げを袋にし、その中にすし飯を詰めたもの。ちらしずしはすし飯の上にいろいろの具をのせたもので、これを蒸したのが蒸しずしである。細工(さいく)ずしは、飯を土台にして、いろいろの魚や野菜を散らした、いわゆるちらしずしの形態でつくられる場合が多いが、握りずし、押しずしなどでもつくる。押しずしは、木枠(きわく)の中にすし飯と具を入れ、圧力を加えてつくる。四角い木枠で押し、四角くつくる箱ずしは、関西で多く用いられる。棒ずしは半身の魚を用いてつくる。湯葉ずしは、酒としょうゆで味つけした湯葉の上にすし飯を敷き、キクラゲ、クワイの梅酢漬けのせん切り、サンショウを散らし、凍り豆腐の太いせん切りを生じょうゆで煮たものなどを加えて巻き、その上を竹の皮で巻いて4～5時間圧して用いる。

[多田鉄之助]