

45 おにぎりの歴史と未来 (2021年4月6日)

パリには、おにぎり屋さんが何軒かあります。おにぎりは、日本古来からあるファーストフードで、日本人にとってはとても身近な食べ物です。おにぎりは、おむすびとも言います。おにぎりの形は三角形が多いですが、俵型や丸型もあり、形は決まっていません。中に入れる具材も自由で、具材が入っていないものもあります。しばしば海苔を巻いて食べます。

おにぎりの原型とも言えるものは、平安時代後期(11世紀頃)に誕生したと言われていています。ご飯を握って丸く固めたもので、紫式部による源氏物語にも描かれています。その後、武士が登場して戦いが増えると、戦場への携行食として広まりました。そして、江戸時代になると、人々がおにぎりを持って旅をするようになりました。歌川広重が1845年頃に描いた浮世絵「東海道五十三次細見図会-藤沢-」には、旅人がおにぎりを食べながら休憩している様子が描かれています。



歌川広重「東海道五十三次細見図会 藤沢」
(国立国会図書館)

日本ではおにぎりは家庭でも作られますが、1970年代にコンビニエンスストアが登場してから、おにぎりを買う人が増えました。現在では、おにぎりはコンビニエンスストアの主力商品で、各社ともおにぎりの商品開発にしのぎを削っています。日本全国のコンビニエンスストアで、毎年数十億個とも言われる数のおにぎりが売られているそうです。



おにぎりの種類は数えきれないほどたくさんありますが、梅干し、昆布、おおか、鮭、たらこなどが伝統的な具材です。2020年6月に行われた調査によると、大手コンビニエンスストア四社のうち三社で一番人気になった具材は、ツナマヨネーズでした。私が、パリのおにぎり屋さんで買ったおにぎりも、ツナマヨネーズでした。ツナのサンドイッチの具材をご飯の中に入れたようなおにぎり

パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本

す。これは、1983年にあるコンビニエンスストアの社員が、自分の息子のご飯にマヨネーズをかけて食べているのを見て開発した商品で、ロングセラーになっています。

日本ではおにぎり専門店が増えています。専門店では、米、具材、海苔や握り方にこだわっています。2019年には、東京で最も古いと言われるおにぎり専門店が、初めてミシュランガイド東京のビブグルマンに選ばれました。おにぎりが、フランス人によって料理のジャンルの一つとして認められた、と話題になりました。

今後フランスでどのようにおにぎりが受け入れられていくのか、注目したいと思います。