

144 寿司いろいろ (2023年1月19日)

寿司は、日本食を代表するものとして世界的に広く知られており、フランスには数多くの寿司レストランがあります。最近ではパリのスーパーでも寿司を見かけるようになり、フランス人が寿司を食べる機会が増えていることが伺えます。フランスで寿司と言えば、酢飯の小さな塊に寿司だねを載せていただく握り寿司や具材を酢飯と海苔で巻いた巻きずしを思い浮かべる方が多いと思います。実は、寿司と一口に言っても、日本には様々な種類の寿司があることをご存じでしょうか？

日本の寿司は千年以上の歴史があり、魚を塩と米飯で乳酸発酵させた「なれずし」が発祥とされています。冷蔵技術がなかった時代に、魚を長期保存するために考え出された方法で、米飯は発酵を促すもので、食べずに捨てられました。現在の寿司とは、大きく異なるものでした。

握り寿司が誕生したのは、19世紀の江戸時代と考えられています。江戸で発展した寿司であることから、江戸前寿司とも言われます。一般的な握り寿司の具材は、マグロに代表される赤身、タイなどの白身魚、ホタテ貝などの貝類、酢で絞めたサバ、火を通して甘いたれをかけたアナゴ、イクラの軍艦巻きなど様々な魚介類が使われます。握り寿司(写真右)には、キュウリやマグロを入れた巻き寿司が合わせて提供されることが多くあります。



フランスにある和食レストランで、ちらし寿司(写真左下)や稲荷寿司(写真右下)を召し上がったことがある方がいらっしゃるかもしれません。ちらし寿司とは、酢飯に複数の具材を混ぜたものです。ちらし寿司には、最後に錦糸卵を飾ることが多いです。稲荷寿司は、袋状の油揚げを甘辛く煮て、その中に酢飯を入れたものです。



## パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本

このほか、伝統的な寿司の一つとして、木型の中に入れた酢飯の上に具材を載せて、薄い板を使って上から力をかけて作る押し寿司があります。押し寿司を柿の葉で包んだ柿の葉寿司（写真）もあります。柿の葉は食べませんが、柿の葉で包むことで、乾燥を防ぎ、柿の葉の成分による殺菌効果があると言われてい



このように、日本国内には、各地方に特産品を使った個性豊かな寿司がたくさんあります。地方の名物だった寿司の中には、今では全国で食べられるようになったものもあれば、今でもその地方でしか食べることができない珍しいものもあります。

海に囲まれた日本は海の幸に恵まれ、米を主食としてきました。それぞれの地域の特産品を使って、様々な形の寿司が生まれました。寿司は、食べて楽しむだけでなく、日本の文化そのものなのです。