

郷土に伝わる食の芸術・すし文化

～ 過去から現代へ、すしの歴史と遍歴を探る ～ (58分)

総合監修：佐々木洋三(関西・大阪21世紀協会 専務理事)
制作著作：関西広域連合 ケイ・オブティコム 関西・大阪21世紀協会



食の歴史検証ドキュメンタリー 関西各地の「郷土ずし」もふんだんに紹介

ユネスコ無形文化遺産に登録され、世界的な広がりを見せる和食。とりわけ「すし」の人気は高く、今や「SUSHI」は世界共通語となっています。当番組では、日本の食文化の中心地・大阪とその周辺地域を訪ね、各地に息づく多彩な「すし文化」の歴史を紐解きながら、日本の食の魅力や奥深さに迫ります。

周囲を海に囲まれ、四季折々の旬の魚を食べる習慣が定着していた日本では、大陸から稲作がもたらされたことと併せて、すし文化が芽生えました。国立民族学博物館名誉教授の石毛直道氏は、その起源はインドシナ半島のメコン川中流域から中国西南部で初期の稲作が行なわれた時代に遡ると解説。雨期に川が氾濫し、水田に流れ込んだ大量の魚を塩と米飯に漬けて乳酸醗酵させる保存法が日本に伝わり、すしの原型である「なれずし」づくりが始まりました。



鮒ずし(滋賀県・魚沼)



とるとし



日比野光敏氏

郷土ずし研究家の日比野光敏氏(清水すしミュージアム名誉館長)は、室町時代には庶民の間にも米食が浸透しており、醗酵時間を短縮してご飯も捨てずに食べられる「生なれ」が考え出されたと説明。さらに、酢を入れて醗酵を待たずに食べられる「早ずし」が登場し、鯖などの切り身を使った初期の早ずしである「姿ずし」から、「棒ずし」や「巻きずし」へと進化していきました。また、もう一つの流れとして、ご飯に具をのせて押す「箱ずし」が生まれ、そこから「ちらしずし」や「柿の葉ずし」が派生し、最終的に関東に伝わって「握りずし」が誕生し

ました。日比野氏は、「関東には握りずししかないのに対し、関西には多様なすしの形態が残っている。それは、関西が日本の中心地であったことにも起因する」と指摘しています。

当番組では、こうした関西人の知恵と工夫で育まれてきた「すし文化」の進化のストーリーや、手鞠ずし(京都市)、アナゴずし(大阪府堺市)、めはりずし(和歌山県)、柿の葉ずし(奈良県)など、関西各地の郷土すしの詳細なレポートも盛り込んで紹介しています。



手鞠ずし(京都祇園・豆寅)

鯖姿ずし
(京都祇園・いづつ)



バッテラ(大阪市北区・寿司常)



アナゴずし(堺市・松井泉)



イカナゴのくぎ煮の巻きずし(兵庫県・神戸市)



柿の葉ずし
(奈良県・平宗 吉野本店)

関西・大阪21世紀協会は、動画「関西食探訪」をウェブサイトに掲載しています。

YouTube

関西食探訪



で検索

または、関西・大阪21世紀協会ウェブサイト「関西の魅力」にアップ中です。
<http://www.osaka21.or.jp/movie/>

関西・大阪21世紀協会賛助会員
入会のお願い

関西・大阪の活性化のため、皆様のご支援をお願いします。

会費(何口からでも結構です)

- 法人会員1口につき年会費10万円
- 個人会員1口につき年会費1万円

特典

- 1.協会が発行する刊行物の配布
- 2.協会が主催する各種セミナーなどへの案内
- 3.賛助会員の参考となる情報・資料の提供など

お問合せ (公財)関西・大阪21世紀協会 総務部

公益財団法人

関西・大阪21世紀協会

ホームページ <http://www.osaka21.or.jp>

発行日/平成30年3月28日

編集・発行/公益財団法人 関西・大阪21世紀協会

〒530-6691 大阪市北区中之島6丁目2番27号 中之島センタービル29階 TEL.(06)7507-2001 FAX.(06)7507-5945

発行人/佐々木洋三 編集協力/株式会社インサイト 印刷/東洋紙業株式会社