

日本の食文化／鮨について



第166回 省エネルギー学習会
2021年5月7日(金)13:30～15:30
高橋 勇(すし職人)

本日のお話

- ①私と寿司(すし職人として)
- ②寿司の歴史
- ③寿司の種類
- ④江戸前寿司の握り方
- ⑤寿司屋にまつわるイロイロ
- ⑥海の豊かさを守ろう

①私と寿司(すし職人として)





大久保

幸 寿 司

①さい
わい

②ゆき

③しあ
わせ

④さち

⑤こう

新宿区百人町一―二三―四
小滝橋通り
(春山外科近く)

ミロ・イーナ・イーナ
366-1717

ひる11時→よる2時迄営業
2F宴会30名様まで 火曜定休







牧 伸二
が来店

立川談志
と
毒蝮三太夫
が来店





工場の竣工
パーティー

ロッテ優勝
祝賀パーティー



ニューヨーク出店計画の下見



②寿司の歴史

寿司は、主に生の魚と酢飯を握って作る料理です。

寿司のルーツは東南アジアの保存食にあったといわれています。

寿司の歴史を解説します。

[動画\(鮓の歴史\)](#)

4分

③寿司の種類

1, 江戸前寿司(3分)

2, 大阪寿司(3.5分)

3, 和歌山の寿司(3.5分)

4, いなり寿司(3.5分)

④江戸前寿司の握り方

寿司種とシャリを江戸前寿司に仕上げる技が「握り」です。

右手、左手を交互に使って、テンポ良くわずかな数秒で握ってゆく様子は、まさに職人芸。

一瞬の間の「握り」が生み出す美しさは、江戸っ子の粋が生み出した究極の造形です。

[「握り方」の動画\(3分\)](#)

⑤ 寿司屋にまつわるイロイロ

- 1, 箸で食べるか手で食べるか？
- 2, ネタを剥がして醤油につける行為は？
- 3, ネタだけ食べる(追い剥ぎ)行為は？
- 4, シャリに醤油をつける行為は？
- 5, ワサビを醤油に溶かす行為は？
- 6, 軍艦巻きに醤油を付ける方法は？
- 7, 寿司を置く台(ゲタ)を動かす行為は？
- 8, 箸をゲタや汁椀の上に置く行為(渡し箸)は？
- 9, 出された寿司をゲタの上で分割する行為は？
- 10, 隠語(あがり、おあいそ、むらさき等)は使わない様に

「寿司」「鮓」「鮓」の違い

最も古い表記は「鮓」で、元々は塩や糟(かす)につけた魚や、発酵させた飯に魚を漬け込んだ保存食を意味した漢字です。

発酵させて作るなれずしがあてはまります。

「鮓」の漢字は鯖鮓や鮓鮓などで使われるため、関西系のすしに使われる傾向にあります。



鮓の次に古い表記は「鮓」です。

中国では魚の塩辛を意味する字だったものの、「鮓」と混同され、すしを表すようになりました。

「鮓」は握り鮓。棒鮓、押し鮓などなれずし以外のすしに使われます。

現代で最も一般的な「すし」は握り鮓(江戸前)であるため、江戸前系のすしによく使われる傾向にあります。



寿司は縁起担ぎで作られた当て字で、寿を司るの意味から、もしくは賀寿の祝いの言葉の「寿詞」に由来すると言われています。

かっぱ巻き、稲荷寿司、手巻き寿司などに使われるネタに魚を使わないすしには「鮓」「鮓」は適していないが、寿司は当て字であるためネタの種類を問わず使えます。

すしの種類を問わず使えることや、縁起担ぎの意味もあり、現在「寿司」が最も一般的な表記として使われている。



鮪

まぐろ a tuna
その眼が黒いことから「眼黒」。それが「まぐろ」となったといわれています。ちなみに10月10日は「マグロの日」。山部赤人が明石を旅した時に、マグロ漁で栄えていることたたえて歌を歌った日からきているといわれています。

鰯

ぶり a yellowtail
旧暦の師走の頃、脂がのって食べ頃になるから魚へんに師をつけたといわれています。

鯨

くじら a whale
「京」は「高い丘」「大きい」という意味から とても大きい体をしているのでついたそうです。

鯛

たい sea bream / a red snapper
日本全国の周囲どの海でも周年とれる魚だから鯛とかかれるようです。また周の字は、古代の中国では扁平（ひらたいこと）を意味するそうです。

鰹

かつお a bonito
保存食として素干にしたり、煮て干したりして用いられていた事から 堅魚[かたうお]の略称として「かつお」と呼ばれるようになったそうです。

鰺

あじ pompano
3月頃から最も美味しくなるため、漢字で魚へんに参（三）が当てられたとのことです。

鰯

いわし a sardine
ウロコがはげやすく取り扱いが荒いとすぐに弱ってしまうから魚へんに弱いと書くそうです。すぐくさりやすいので「弱し」が転じたといわれています。ちなみに10月4日-イ(1)ワ(0)シ(4)の語呂をとって「イワシの日」です。

鰯魚

さより a halfbeak
みた姿どおり。細長い魚だから細い魚と書いてサヨリとよみます。

鱈

きす a sillago / a smelt-whiting
「きす」の「き」に「喜(き)」をあてたものだそうです。

秋刀魚

さんま a (Pacific) saury
秋に捕れる刀に似た魚だからこう書くそうです。

鱸

すずき a perch / a (sea) bass
魚肉がすすいだように白いから名付けられたそうです。

鱈

たら a cod(fish)
初雪のあとに獲れるので魚へんに雪と書いたそうです。

鮭

あさけ a salmon
11月11日-鮭の日
圭のつくりを分解すると十一・十一となることからついたそうです。また、圭という字は三角形に先が尖り下方がずらりと伸びたものを意味するそうです。

鮎

あゆ an ayu / a sweet smelt
または香りが良いから香魚とも書きます。昔はこの魚を占いに使ったという説もあるそうです。ちなみに中国では「鮎」と書くど「なます」を意味します。

鰻

うなぎ an eel
「曼」は長く伸びる、細長いという意味があるそうです。

烏賊

いか 甲いか a cuttlefish
水面に浮かぶイカをついばもうとした鳥が、逆にイカにて足を巻きとられ水中に引き込まれる様子からイカは鳥を賊害するものとして烏賊と呼ばれるようになったそうです。

蛸

たこ an octopus
墨を吐いて姿を消し、敵から雲隠れすることから、<消>のつくりが付けられたそうです。また「肖」には細いという意味があります。

鮑

あわび an ear shell / an abalone
「包」には中国では腹を開いて塩漬けにした魚という意味だそうです。

浅利

あさり a short-necked clam / a littleneck clam
「利」にはもともと「土を掘り起こす」という意味があるため、「利」をあてたそうです。潮干狩りからきている漢字ですね。

海栗

うに paste of sea urchin eggs
海の中の栗のような姿をしているから海の栗でうに。ウニの卵巣を塩漬けにした食品は通常「雲丹」と書きます。

海老

えび a lobster / a prawn
腰の曲がった海の老人みたいなのでつけられたそうです。昔の人はえびを虫かどうか迷ったため「蝦」とも書きます。

鱧

はも a pike conger
8月3日-鱧の日
昔、ハモは「ハミ」と呼ばれていたことから、ハミ(8・3)の語呂で決められました。「ハミ」とは本来、マムシ・ヘビを表す言葉です。

鯨

にしん a herring
身を二つに裂いて保存するので二身という説と 両親の長寿を祈って食べる魚なので、二親魚からという説があります。

鱈

さわら a Spanish mackerel
腹の部分が狭いから、狭腹となり、それが転訛したものだそうです。

鱚

ぼら a gray mullet
おなかに「脂」がつまっている魚という意味で「シ」と読む字をあてたそうです。「鱚」とも書きます。

皮剥

かわはぎ a filefish
皮がはぎやすく、また皮をはいで料理することから名付けられたそうです。

公魚

わかさぎ a filefish
徳川時代に将軍家に献上したことから、公儀御用の魚からついたそうです。

鱚

はたはた a sandfish
魚へんに神とも書きます。

鯖

さば mackerel
サバが青いので日本で作られた文字です。

鱒

かれい a corbicula
「葉」は薄くて平たいという意味がありません。

鱒

ます a trout
鱒は三年の古疵（ふるきず）もよび出す 鱒は、食べるととても精が強いので、昔の傷が膿むほどだという諺があります。

穴手

あなご a conger (eel)
名の由来は、穴にすむからだそうです。一日の大半を穴の中で過ごします。

蛤

はまぐり a clam
蛤は「浜の栗」つまり、貝殻が栗の実の形に似ていることに由来しています。

鮒

ふな a crucian carp
今では各地で見られるゲンゴロウブナですが昔は琵琶湖にだけしか生息していなかったそうです。

蜆

しじみ a corbicula
面が縮んだようなので「ちぢみ・しじみ」となったそうです。

⑥海の豊かさを守ろう

「海と海洋資源を守り、持続可能な利用を促進する。」



もし海が言葉を持ったら

おわり