

へい、お待ち！
ぴよんの握り、
んまいよ！

ヒヨコのわき道

ほら、君もこっちに いらっしやい



第46回 取っておくつもりが、はやくお寿司が食べたくて？

「回らない寿司は、近頃食べたことがないなあ」

寿司といえば、どんな食べ物を思い浮かべますか？

やっぱり酢飯を握った上に、魚介系のネタが乗っている「あれ」ですよね？「江戸前の握り寿司」。また、家庭でもよく作られる「ちらし寿司」も、手軽でおいしいですよ。

寿司といえば、白いご飯に酢、これが基本だと思いますが、日本の寿司の歴史を調べていくと、全くそんなことはない。江戸前どころか、日本列島を西へ西へさかのぼり、やがて海を越え、中国や東南アジア地方の山間部で、今の江戸前寿司とは似ても似つかない「漬物」として食べられていたというのはご存じで？ 魚肉や卵巣が発酵して、一種のチーズのような味わいと香りの食べ物を。

今回は、寿司について取り上げてみましょうか。

「食品の保存法」

さてさて、今のような冷凍技術のなかった、かつての時代。

食品はどのように保存されていたのでしょうか？ もちろん缶詰なんてなかった頃。例えば日本の夏のような、蒸し暑い季節も巡ってくる土地で。

穀物であれば、ネズミや昆虫の食害さえ防げれば、保存そのものにはあまり困難はありません。でも蛋白源として重要な魚や肉を保存するにはどうすればいいか？

大切なビタミン源となるものの、特定の季節にしか収穫できない、傷みやすい野菜や果物は？

「砂糖をドドンと。」

まず簡単で安全なのは「砂糖漬け」。大量の砂糖で浸透圧を高くしておけば、脱水されて腐敗菌は生育できないのです。でも砂糖が安価になったのは最近のこと。100年も前なら高級品。これはアウト。昔の庶民が食品を保存する方法には適しません。

「干してみる？ 辛味に煮詰めてみる？」

海岸沿いで漁業を営む場合、採れすぎた魚や雑魚を干物にしたり、佃煮にしたりして常備菜とする習慣は古くからあったそうです。でも、これも一年以上長期保存がきくというわけでもない。漁獲が豊富な地域なら、それ以上の保存技術はあまり発達しなかったかも？ 魚は傷みやすく、長期保存するにはやっかいな食品ですから。

「やっぱり、塩ですかね」

いやいや、海岸線近くなら、海水から塩をつくって保存に活用するという手もあります。

もっとも海水や岩塩から手に入る食塩は、その取引には権力者から高い通行税がかけられたりして、結構いい商売にされていた、貴重品だったのです。塩は生活必需品ではあるものの、何もかもたっぷりの塩で漬けて保存するわけにもいかなかったのです。

「さて困った。でも何か忘れていませんか？」

でも昔のヒトは偉かった。食品の保存に様々な工夫をするうち、「微生物による発酵法」を発明したのです。例えば腐りやすい魚を樽のなかでまとめて塩漬けにしたもの。そのままでは塩辛く、骨も身も固くておいしいものではありません。しかし塩蔵の魚を、やや塩抜きした後、大量の飯（穀物）と適量の塩で容器に密封すると、一体何が起きるか？

そんなことをしたら腐ってしまうだろうって？

でんぷん質の多い飯を使うと、そこでは乳酸発酵が起こり、酸性が高い、すっぱみのある状態になります。すると酸が苦手な腐敗菌は寄り付きません。

そして酸のために魚の骨は脱灰され、柔らかくなり、発酵の作用で独特のうま味と風味を備えた、長期保存が可能な食品に変化するわけです。分解してしまった飯をこそげ落として食べるのが、実は寿司のご先祖様。寿司とは、「なれずし」と呼ばれる、もともと魚や肉の保存食品だったのです。日本でも琵琶湖周辺の特産である「鮒寿司」が有名ですよ。

発酵期間は数か月かそれ以上。まさに究極の保存食なのですね。

「はやくお寿司が食べたくて」

でも日本では後の時代、完全に発酵が進む前の「なまなれ」の状態、乳酸発酵で酸っぱくなった寿司を、飯ごといただくようになったのです。

それがもっと気が早くなり、発酵させずに酢を使い、急ごしらえに酸っぱくした飯をネタと一緒に重しをかけて、なじませてから食べるようになりました。かつては捨てていた飯でしたが、確かにもったいないですものね。

江戸時代には更にエスカレート。暖かい酢飯を握って、ネタを載せたらハイできあがり。何千年かの間に、発酵のハの字もない、握り上がったらすぐ口に入れるための、保存のきかない現在の握りずしが出来上がったわけです。

「変わりゆく食事たち」

寿司ひとつをとってみても、時代が流れるにつれて変化し、最初の「長期保存」という目的も忘れた「握り寿司」が、いまや海外でも人気なのですね。

あと100年、200年、1,000年経ったら、私たちヒトは何を食べているのでしょうか？

もしも、あなたが遠い未来のお店で、お寿司を注文してみたら、

全く見たこともないものが、器に鎮座しているのかも。

未来の未知の香りのする、ソースでも添えて。