

飯島賢二の『恐縮ですが・・・一言コラム』

第 267 回 本当は...「寿司」は回らないのだ！

2008.7.20

最近の子供達は「寿司は回りながら出てくるもの」と思い込んでいるらしい。

本当は、寿司は回らないものである。カウンターにじっくり腰をすえて、店の親父との会話を楽しみながら、好きな寿司を一貫づつつまみ、お酒をちびりちびりと、ゆったりとした時を満喫する。それが寿司屋だと思っている。当然、寿司は回らない。目の前を過ぎ去っていったお皿を、追いかけることもない。食べたら片付け、片付いたら食べる...これが会席の流儀だった。だから、^{いにしえ}古の日本人は、皿を重ねる仕草への羞恥心があった。大食い競争の如く、食べ終わった皿を重ねることはしないのである。

寿司にはいくつかの種類があるが、今日は「江戸前の握り寿司」である。

現在。一般に寿司(すし、鮓、鮓、寿斗、寿し、壽司)と呼ばれる食品は、酢飯と主に魚介類を組み合わせた日本料理である。大別すると、生鮮魚介を用いた「早鮓」系統のもの、魚介類に米を加えて乳酸発酵させた「なれ鮓」系統のものに区分されるが、そのなかでも代表的な握り寿司は、すでに“sushi”で通じるほど世界中に認知されている。日本各地にその地方独特の寿司が根付いている。本来はタンパク質(主に魚肉や獣肉など)の保存方法の一つである。(参考：<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%AF%BF%E5%8F%B8>)

江戸から明治にかけての寿司は、屋台が中心で、桶に寿司ダネを入れて、担いで街の中で売り歩く「寿司売り」という商売もあったようだ。冷蔵庫の無い時代のことなので、殆どの寿司ダネは、酢に漬けたり、煮たり、醤油に漬けたりと手が加えられていた。これが、今も伝わる酢ジメをした光りものや煮イカや煮ハマグリ、またはマグロの醤油ずけの原型である。戦後は、屋台で生ものを扱うことが禁止され、店の中に屋台を持ち込み店内で食べさせるようになった。これは屋台の形式を店の中で再現したということだ。

だから、カウンターの寿司屋というのは、実はそれほど古い歴史ではない。戦中・戦後の食糧難の時は、寿司屋も店を閉めなくてはならなかったが、米1合で巻物を含む寿司10個と交換することが出来た。この時の寿司が1貫の大きさの基準であり1人前の基準となった。握り寿司を数える時は、1貫、2貫と数え、助数詞は「貫(かん)」と呼ぶ「いわれ」となった。しかし本当は握り2個で1貫と数えることを知らない人は意外と多く、1個を1貫と数える人がかなりいる。「貫」とはおおよそその重量を表す単位で、分量の1貫は、約40~50g程で、現在の標準的な握り寿司の2個分程度だ。

NHK やミシュランの3つ星で、「すきや橋次郎」の小野二郎氏が話題になった。82歳の現役名人だ。小野氏は別格として、一人前の寿司職人になるためには飯炊き三年握り八年と言われるように約十年の修行が必要と言われている。回転寿司は、アルバイトやパート

によって握りの作業が行われることも多々あり、握り寿司の成形作業自体はほぼ正確に産業用ロボットに代替させることが普通である。しかしながら近年の研究で一流職人は、シャリの中央に空間を作っていることが判明しており、これを機械で再現する技術は今のところ開発されていない。さらに、市場で生鮮魚類を見極めるには相当量の技量と熟練が必要とされる。また、店の経営、後進の教育や外部とのかわりなど、寿司の調理以外の面の成長の必要性もあり、一流の職人になるには、ある程度長い修行が必要であると言える。

「梅・竹・松」、「並・上・特上」など寿司一人前には、色々な料理技術を駆使した寿司ダネが盛り込まれている。生ものの刺身、酢の物、煮物、焼物などが凝縮された形で盛り込まれており、食べ味のバランスもよい。贅沢なミニ懐石料理と言っていい。カロリー控え目の栄養バランス抜群な、世界的ヘルシー食の最たるものであると言える。

我国特有の文化でもある寿司は、日本文化の根幹である、季節感と「彩色」を大切にしている。寿司の5原色がある。「青」のすしダネとは、いわゆるコハダ、アジ、サバ、イワシ、サヨリなど背の青い魚のことで、多くは酢じめにして握る。また、皮目が光るので、光り物ともいう。「黄色」寿司ダネとは、玉子焼き、数の子などで種類は少ないが、配色のポイントとなる。特に玉子焼きは、各店自前で焼くのが当たり前、従って店によって握りの形や味の違いが出て、「通」は密かな楽しみの一つになっている。食欲をそそる「赤色」の寿司の代表格はマグロ。その他、エビ、カツオ、赤貝、サーモン、イクラなど多種類の寿司があり、赤の色味も食味も個性的で主役級だ。「白」のすしは、タイ、ヒラメ、スズキ、ハマチ、イカなどの白身魚の寿司。淡白な持ち味と独特の歯ごたえが魅力的である。「黒」の寿司は、海苔を使った細巻や太巻、それにトリ貝などの寿司、ウニの軍艦巻き等。地味な色だが全体をひきしめるのに欠かせない大切な脇役的な寿司である。

握った寿司は、すぐに食べるのが良いと言われている。手のぬくもりが残るくらいが食べごろ。いつまでも食べずにおいては、シャリもタネも乾いてしまって味が落ちてしまう。回転している寿司ネタから、「いい加減、早く食べて…」と訴える声が聞こえてくる。出された寿司は、手で食べてもお箸で食べても構わない。箸の使い方は、握り寿司を箸でつまむ場合、側面を挟む仕草をよく見かけるが、それだと寿司が壊れやすい。だから寿司は必ず一度横向きに寝かせて、ネタとシャリの部分を両側から挟むのが良い。これならポロっとこぼさずにすむ。醤油のつけ方は、タネに醤油を少しつけて食べるのが良い。ご飯に醤油をつけるのは、ご飯がこぼれて汚くなりやすい。ちらし寿司の場合もタネにワサビを少しのせて、小皿に入れた醤油をつけて食べるのが良いだろう。ついでに、寿司ダネをはがして醤油を付けるのもタブーとされているので、かっこ悪いかもしれない。寿司ダネに、薬味がのっていたり、軍艦巻きの場合は箸でガリ（生姜）を摘み、ガリに醤油をつけて、刷毛がわりにすると良いと言われている。煮切りがつけてある場合は、醤油はつけずにそのまま頂くことである。

いやはや、今回は「寿司のうんちく」、ついつい、長くなってしまった。

理屈はともかく、寿司が食べたくなった。なじみの親父さんとゆっくりと語り合いながら、杯を重ねていく。セコセコと、回る寿司を追っかけることなく、食べ終わったお皿は、すぐに片付けてもらえる店で、「至福の時」を楽しみたいものである。