

みんなくりポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

The Primitive Characters of Funazushi in Ohmi : About the Prototype of Narezushi, Fermented Fish, in Japan

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2010-02-16 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 日比野, 光敏 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00004230

近江のフナズシの「原初性」

——わが国におけるナレズシのプロトタイプをめぐって——

日比野 光敏*

The Primitive Characters of *Funazushi* in Ohmi:
About the Prototype of *Narezushi*, Fermented Fish, in Japan

Terutoshi HIBINO

There are many kinds of sushi in Japan today. Concerning the origin of this food, the following hypothesis has been established: the primitive sushi was *Narezushi* (a kind of fermented food made with fish or other games, cooked-rice and salt), which was devised by rice-cultivators in Southeast Asia to preserve fish, flesh and fowl from decay, and was introduced through China. Some scholars argue that *Narezushi*-making was introduced with rice-cultivation to Japan.

It is not clear what the sushi in ancient Japan was. Nevertheless, many people, including some scholars, identify the prototypical sushi with *Funazushi*, *Narezushi* of “crucian,” which is often served today in Ohmi (Shiga prefecture).

One of the reasons for such a view is that *Funazushi* in Ohmi has a long history. The name of this sushi is noted in *Engi-shiki* (延喜式), one of the oldest documents in Japan (completed in 927), so we might conclude that its birth occurred over 1000 years ago.

Secondly, today’s *Funazushi* has some primitive characters which are suggestive of prototypical sushi:

- ① *Funazushi* is made of fish (crucian), cooked-rice and salt only, with neither spices nor starters for fermentation.
- ② This has a fermentation time of occasionally over a year, which is extremely long compared with other *Narezushi* in Japan.
- ③ This is usually eaten by eating only soured fish and discarding the

* 岐阜市歴史博物館, 国立民族学博物館研究協力者

Key Words : sushi, *Narezushi*, fermented food, preserved food, food in the ancient Japan

キーワード : スシ, ナレズシ, 発酵食品, 保存食, 古代日本の食

rice.

From these points, *Funazushi* in Ohmi is sometimes described as “the oldest sushi, or the most primitive sushi, in Japan.”

However, it is not reasonable to regard *Funazushi*, as observed today, as a prototypical sushi. This is because its cookery has undergone some changes since the 10th century.

Although there is no data clearly showing the recipe for *Funazushi* in ancient Japan, we can infer it from the articles on *Chimin-yaoshu* (齊民要術) published in China in the 6th century. According to this Chinese document, the sushi-cookery in those days has a lot in common with today’s *Funazushi*-cookery, but a few differences can be recognized. Noteworthy points are as follows:

- ① Today’s *Funazushi*-making is practiced in summer, which is noted as a bad season for sushi-making in *Chimin-yaoshu*.
- ② In order to make sushi, *Chimin-yaoshu* teaches us that the fish must be cut into some pieces, but *Funazushi* in Ohmi uses the entire fish without cutting it open.
- ③ The period to salt the fish for preparation of *Funazushi*-making, about three months, is longer than in *Chimin-yaoshu*.

In addition, even compared with the article in an old Japanese cookery-book published in 1689, today’s *Funazushi*-cookery has the same differences as the above-stated ① and ③.

In the long run, we can understand that the recipe of *Funazushi* which is practiced as a custom in Ohmi today was completed after 17th century. Therefore today’s *Funazushi* should not be regarded as a primitive preserved food.

None of today’s sushi, including *Funazushi*, can be identified with the prototypical sushi. In the present Japan, we can’t find sushi-cookery just like the recipe noted in *Chimin-yaoshu*. On the other hand, some features of the ancient cookery have been inherited separately in some forms of *Narezushi*. In picturing the prototype of sushi, we need to compound elements of the primitive characters, which remain only partially in some of today’s *Narezushi*.

I. はじめに	3. 『齊民要術』のスシと今日の近江のフナズシ
II. もたらされた当時のスシ	ナズシ
III. 近江のフナズシの諸相	4. 江戸時代の近江のフナズシ
1. 現代における近江のフナズシの調製法	5. 今日の近江のフナズシの「完成度」
2. 近江のフナズシの「古さ」	IV. わが国のスシのプロトタイプ
	V. むすびにかえて

I. はじめに

わが国におけるスシの起源は、東南アジアから中国を経てもたらされたナレズシ(魚肉を飯と塩とで発酵させたもの)であるといわれている¹⁾。伝わった時期も伝播経路も明らかにはなっていないが、平城宮趾出土木簡などにはすでに「鮓」や「鮓」の文字がみられることから、日本に伝来したのは少なくとも奈良時代以前のことであり、朝鮮半島や南西諸島にはナレズシの分布(痕跡も含めて)が顕著でないことから、中国本土から直接に伝わったものだというのが、現段階で有力な説となっている。

東アジア・東南アジアにおけるナレズシの発生と発達・伝播については、石毛直道のすぐれた論考がある[石毛 1986; 石毛・崎山 1988; 石毛・ラドル 1985, 1990 など]。精力的なフィールドワークとおびただしい文献に裏づけられたその業績はまさにナレズシ研究の集大成と呼ぶにふさわしい。が、その中で、日本におけるナレズシのプロトタイプについては詳しい議論がなく、それを、今日滋賀県下で慣行されているフナズシに求めていることには若干の抵抗がある。

石毛のみならず、現在、日本で発表されている多くの文献は、わが国におけるスシの原形を近江のフナズシとしている。すなわち、わが国のスシの歴史では近江のフナズシが最古形態に据え置かれ、それを派生させるかたちで、種々のスシの形態が説明づけられている²⁾。「日本最古のスシ」と称して近江のフナズシを紹介する例も少なくない。

確かに、近江のフナズシは、後に述べるように、非常に古い形態を有している。文献的にも『延喜式』の時代すなわち平安期にまで遡れる。中国からわが国にスシがもたらされた当初から、近江のフナズシがあったかもしれない。しかしながら、現在の近江のフナズシをもって当時の近江のフナズシに直結させるのはどんなものか。長い

-
- 1) 本稿では、ナレズシという語を、発酵させるスシの総称として用いている。
 - 2) 篠田統は多くの論考でこの見解を展開しており(とりわけ篠田 [1970(1966)] に詳しい)、この説がしばしば引用される。他方で、同じ篠田が、「備後の島々で行われるシバ鮓」などの型が「一番原始的で、滋賀県の鮓鮓はその改良型ではないかと考える」とも述べ[篠田 1977(1970): 137-138]、宮尾しげをも、近江のフナズシは「なれずし」(定義は不詳)の「進展していった一種」とし、原初形態が他にあるかのような記述をしている[宮尾 1960: 247]。ただし、いずれも説の根拠は明記されていない。また、最近では吉野昇雄が滋賀県栗東町の三輪神社の神饌に奉ぜられるドジョウとナマズのナレズシを引き、「日本最古のすしの姿」と表現した[吉野 1990: 34-41]。こちらはその論拠として、生に近い状態で魚を漬け、香辛菜を併用する製法や夏場を避けた熟成期間などの点を挙げている。しかしながら、日本のスシの原型をフナズシ以外に求めるこうした説は、日本のスシの歴史を語る上では、非常にめづらしいものといえる。

歴史の中では、文化は変革するのが常であるし、実際、ここ20年の間にも、近江のフナズシの製法は、コウジを混用するなどの改変もなされている。

はるか昔に日本にもたらされたナレズシを現在の近江のフナズシで置き換えるのであれば、それなりの議論がなされるべきであるはずだが、従来、この点が論及された例は、管見のかぎりではない。もちろん、当時のスシがいかなるものであったか、調理方法の記録資料がない今日では確認するすべもないが、今日みられるような近江のフナズシではなかったのではないかという仮説にたつことは、必ずしも無意味ではないように思われる。

II. もたらされた当時のスシ

わが国におけるスシの発達史については、すでに篠田統の業績 [1970(1966)など] によって、一応の決着はみている。少なくとも、「ナレズシ」(飯に魚肉を漬けてこんで発酵させたスシの総称でなく、その中で魚のみを食すもののみを指す。以下、この形態を意味する場合は「」を付す) から、ナマナレ(飯も一緒に食す)へ、そして酢を使う早ズシへ、という流れは容易に書き換えられそうにない。したがって、本稿においても、日本の最古のスシが「ナレズシ」であったという前提で論を進める。

さて、当時のスシの製法を書いた記録が見当たらない今、その手がかりを、スシを伝えた側に求めることにしたい。とはいっても、わが国にスシが伝わった時期もルートもはっきりせず、伝えたであろう側の記録も決して多くはない。ここでは、朝鮮半島経由でなく中国から直接渡来したという説に準じ、中国の文献を参照する。時期は、スシの伝播を稲作の伝来と結びつける篠田・飯田 [1977(1956): 259-280]、篠田 [1970(1966): 186など] や石毛 [1986: 610-611, 661-666]、石毛・ラドル [1990: 26-28, 90-94] などの説にしたがってその当時のものを当たりたいのだが、適当なものがないため、スシの調理法を詳しく述べた(具体的な方法を記したものでは最古ともいえる) 6世紀前半・北魏の農書『齊民要術』を参考にする。

『齊民要術』は邦訳 [西山・熊代訳 1976] が出ているし、スシに関する箇所は篠田 [1970(1966): 162-163] や石毛 [1986: 624-626]、石毛・ラドル [1990: 34-36] らがいていねいに訳出しているので、ここでは漬け方の要点のみを記す。以下は最も詳しい記事がある「魚鮓」の製法である。

スシ魚は大きめ(肉が30 cm以上)のコイ。肥えたものが美味だが、傷みやすいのでや

せたものの方がよい。ウロコを取り、皮つきの切り身にする。長さ5 cm、幅2.5 cm、厚さ1.3 cm程度である。切り身が大きすぎると均等に熟さないで、小さめの切り身がよい。

切り身はよく洗い、血の気を抜く。これに塩をふり、水気を切る。ひと晩、水切りをしてもかまわない。ここで一片をあぶって試食し、塩加減をみる。

米の飯をやや固めに炊き、これに香味のゴシュ・チンピ（ともに少量でよい）などや酒（様々な邪悪を避け、スシを美しく、かつ早く仕上げる）を混ぜる。魚の切り身に塩気が足りなければ、ここに塩を加える。

カメの中に魚を並べ、その上に先の飯を置く。これを繰り返して、カメを満たす。このとき、魚の腹身部分はカメの上の方に置き、最初に食べられるようにする。これは熟した際、腹身の方が脂が多く、早く傷むためである。カメの最上には先の飯をやや多めに置き、竹の葉を厚く敷く。なければマコモやアンの葉などでもよい。さらに竹の棒で葉の内蓋を押さえる。

カメは屋内で保存。寒い時はワラで包み、凍らせないようにする。赤い汁が出てきたらカメを傾けて捨てる。白い汁が出てきたら、熟している。食べるときは、刀を使うと生くさくなるので、手でむしる。

概して、スシを作るのは春秋がよい。寒い冬はスシが熟しにくい。夏はウジがわきやすく、また、塩気を多くせねばならない（多いと不味い）のでよくない。

以上が「魚鮓」の製法であるが、この別製法として、魚の切り身を塩漬けにしておく方法もある。スシ魚を塩漬けする方法は「長沙蒲鮓」の項でも記載がある。「乾魚鮓」は乾燥魚を水でもどして切り身にし、塩味をつけて飯に漬け込む。

『斉民要術』にはいろいろなスシの製法が出ており、中には香味や酒を用いないものもある。これを受けて石毛は、この『斉民要術』の「魚鮓」を「ナレズシのプロトタイプを残しているもの」とする【石毛 1986: 626; 石毛・ラドル 1990: 36】。

石毛のいうプロトタイプのスシとは以下の2点で特徴づけられている。

ひとつは原料が単純なこと【石毛 1986: 656; 石毛・ラドル 1990: 84】。つまり、基本的には魚・デンプン質（多くの場合は米）・塩の3者で調製されることにある。『斉民要術』以後のスシはコウジを併用することが多くなってくるが、この時点ではまだそれはあらわれていない。また、香味や酒を加える旨が、先の「魚鮓」では記されているが、他のスシの製法をあわせみると、それは必ずしも不可欠なものではない。

いまひとつは、長期間（少なくとも2～3日程度ではない）の保存食品としての性格が強いこと。『斉民要術』の中には、わずかに数日で食用可能なスシも紹介されているが、石毛はこれを「（保存食から）嗜好食品化への傾向」【石毛 1986: 626; 石毛・ラドル 1990: 36】とし、本来のスシとは、より長い熟成期間を有するものであるという見解を示している【石毛 1986: 656; 石毛・ラドル 1990: 85】³⁾。

3) 石毛はまた、ナレズシの発酵が長期にわたれば香辛菜を入れてもそのにおいは消えてしま

さて、わが国におけるスシの文献は、8世紀前半あたりまで遡れる。例えば、『養老令（賦役令）』（養老2年=718成立）⁴⁾ や正倉院文書の『尾張国正税帳』（天平6年=734記）『但馬国正税帳』（天平9年=737記）があり⁵⁾、平城宮・長屋王邸宅・二条大路跡などからの出土木簡も、ほぼ同時期である⁶⁾。そしてこの時期は、中国で『斉民要術』の編纂された時代にさほど遠くはない。

少なくとも8世紀前半までには、スシは日本に伝えられていた。したがって、中国からわが国に最初に伝えられたスシの形態は、『斉民要術』にあるようなもの（石毛のいうプロトタイプのスシであるにせよ、嗜好食品化したスシであるにせよ）であろうことは、推測に難くない⁷⁾。

Ⅲ. 近江のフナズシの諸相

1. 現代における近江のフナズシの調製法

フナズシの漬け方は家庭によって多少異なる。スシにするフナの種類もその呼称も地域差がある⁸⁾。それぞれの地方のさまざまな漬け方は多くの刊行物が紹介している⁹⁾、ここでは概要を述べておく。

4) うが、短期間の場合には逆に魚のなまぐさを防止する効果があるとし、材料が単純なことと熟成期間が長期であることが関連する可能性について述べている [石毛 1986: 656; 石毛・ラドル 1990: 85]。

4) 原文は伝存しないが、天長10年(833)成立の注釈書『令義解』などによって全文が復元される。これによれば、「鯪(=アワビ)鮓」「貽貝鮓」「雑鮓」などの記載がある。

5) 『尾張国正税帳』には「雑鮓」「白貝内鮓」の、『但馬国正税帳』には「雑鮓」の記載がある。

6) 平城宮跡からは若狭の「多比(=タイ)鮓」、長屋王邸宅からは筑前の「鮓鮓」、二条大路跡からは志摩の「多比・堅魚(=カツオ)・近代(=コノシロ)鮓」、若狭の「貽貝鮓、鯛鮓、宇尔(=ウニ)・近代鮓」、播磨の「加比鮓」などの記載がある木簡が出土している [奈良国立文化財研究所(編) 1991: 105,132]。

7) 古代日本の文献においては「鮓」と「鮓」のふたつの文字が使用されている。両者の相違について、古くは『令義解』が同義とし、以後もそれが支持されてきた。しかし、関根真隆は、同じ『養老令』の中に双方の文字があることから、両者を区別する必要を提唱し、同じ発酵食品ながら「鮓」は飯の中に魚介類を入れたもの、「鮓」は魚の腹の中に飯を詰めたものだったとする仮説を立てている [関根 1969: 246-248]。

8) スシに漬けるのは、一般にはニゴロブナが著名である。湖北ではこれをニゴロと称しているが、湖南・湖東ではイオと呼ぶ。ただしイオとは必ずしもニゴロブナにかぎっているわけではなく、ゲンゴロブナを称することもある。また、湖南ではガンゾと称するマブナの幼魚をスシにすることがあるが、湖北のガンゾはマブナとは別種である。このあたりの点については篠田統が詳しく報告している [篠田 1952: 79-92]。

9) 例えば、小菅 [1982: 15-28]、小島 [1986: 1-10]、『日本の食生活全集 滋賀』編集委員会(編) [1991]などに詳しい。

フナは4月頃から塩漬けにしておく。使うのはコ（卵）を持ったメスのフナである。誤ってオスのフナを漬けると、スシを切った時、あざやかなオレンジ色のコがみえず、「ハズレ」といわれることさえある。

フナはウロコとエラブタを取り、エラの穴から指や針金を入れて内臓や浮き袋を取り出す。洗わずにたくさんの塩をまぶし、内部にもエラ穴から塩を詰め込むが、あまり詰めすぎるとコがつぶれてしまう。これを桶に並べ、さらに魚がみえなくなるくらいの塩をふる。1日めはそのまま、2日めから落とし蓋と重石を置く。塩漬けのことをシオキリという。

土用の頃にスシに漬ける。フナは充分洗って塩気を出す。これを陰干しし、水気を取ってしまう。飯は固めに炊き、やや強めの塩味にしておく。エラ穴からこの飯をフナに詰め、底に飯を敷いた桶に並べてゆく。1段並んだら魚の上に飯を置き、また同じく繰り返す。桶8分目ほどになったら、上から竹の皮をかぶせ、桶の内側に沿ってみつ編みにしたワラ縄を置く。落とし蓋をして重石をかける。重石は、飯が発酵してきたら、より重くする。

蓋の上に水（塩水でも可）を張り、桶の内外を遮断する。水は汚れてきたら取り替える。夏を越させて、4～5か月たつと食べられるようになるが、この段階ではまだ骨がやや固い。このため1年以上たつたものの方が喜ばれる場合もある。重石と水の張り具合、保管場所さえしっかりすれば、数年は楽にもたせられる。

食べる前に、桶を逆さにして水を切る。蓋を開けて中身を出したら、またもとどおりに重しをかけ、水を張っておく。こうするとまた先まで置いておける。

スシは飯を落とし、フナを薄く輪切りにして食べる。

2. 近江のフナズシの「古さ」

提唱者はわからないが、近江のフナズシが「日本最古のスシ」であることはよくいわれてきた。スシの歴史を語る際には必ずといってよいほどこの説が顔を出し、一般には、今やひとつの常識であるかのごとくである。

近江のフナズシが「最古」とされるのは、それが他のスシ（ナレズシ）と比べて特殊であるからにはほかならない。では、どのような点が特殊なのか。従来、この点が明確に提示されたことはなく、ただ漠然と、全体に古い形態を残していることが、半ば暗黙のうちに了承されてきたといわざるを得ない。

今日確認される日本の種々のナレズシも考慮に入れつつ、近江のフナズシの特徴を考えると、その「古さ」を理由づける特殊性を挙げれば、以下のようになろう。

第1に、近江のフナズシの歴史は少なくとも平安時代にまで確実に遡れることがある。わが国のスシの発展を語る時誰もが引き合いに出す法令細則『延喜式』（延喜5年=905作成着手、延長5年=927完成）は、古代日本のスシに関する数少ない文献で、全国（当時の政権勢力における「全国」であって、実際には大半が西日本）的レベルで各地のスシを記録したものとすれば、まさに「日本最古」の文献といえる。こ

こに近江のフナズシの名がみえるから、その起源は『延喜式』成立以前に求めることができる。

第2に、このスシは原則として、魚と塩と飯のみで作られることがある。香味（主としてタデ）やコウジを使うこともあるが、そうしたスシを作る人でさえも、これらを使わないのが本来の姿であるという。逆に解釈すれば、香味もコウジも使わないスシの方が「本来の姿」すなわち古い形態だと認識されていることになる。その真偽は置くとして、材料がシンプルであることが人々にこのスシの「古さ」を感じさせているのは事実である。

第3に、このスシの熟成期間は他に比べて極端に長い。今日のフナズシは、通常、盛夏の前に漬け込まれ、その夏を越させてから食用とする。最低限約4か月の発酵期間が必要で、正月頃に封を開けることが多いが、場合によっては最も美味なのは2年物（漬けてから2年目のもの）ともいわれ、それ以上もたせることもできる¹⁰⁾。ともあれ、味さえ問わなければ、漬けてから特定期間を過ぎると、加工が成立した状態となる。そうなるまでの「最低限4か月」という発酵期間は、他のナレズシ大半の熟成期間が通例約10日～1か月程度でしかないのに比べ、著しく長期であることがまず特記される。

第4に、このスシには常備性がある。ひとたび漬けあがると、食用可能な期間つまり賞味期間は以後長く継続する。季節を問わず、好きなときに好きなだけ桶からスシを取り出し、その後の管理さえしっかりすれば、残りはまた長期の保存に耐え得る。ゆえに、不意の来客などに供されることもしばしばある。こうした使われ方もまた近江のフナズシにしかみられないことで、他の多くのナレズシはできあがってから特定期間のうちに食べ切ってしまうねばならない。スシの根源的な意味が保存食であったことを考えると、近江のフナズシのこの特性はまさに「保存食」と呼ぶにふさわしいかに思え、このスシが原初的であるとされるのであろう¹¹⁾。

10) 2年物が最も美味で1年物は骨が固いという意見は彦根市・長浜市など主に琵琶湖東岸で多く聴いた。これについて、フナズシを1年以内に消費してしまう西岸地方の人々は、湖東とは漬けるフナの種類が違うことを理由に挙げていた。また、2年以上もたせる場合、途中で飯を入れ換えて、新たに飯漬けをすることがある。こうすると味がよくなり、さらにやわらかくなるという。

11) たいていのナレズシは食べる機会（正月や祭礼などの行事の日）から逆算してスシを漬ける。食べ頃なのは行事前後のかぎられた期間であり、その機を逸して後々まで残しておくことはない。とりわけ桶を開封した後は早く食べてしまう。この傾向はコウジを使用するスシに顕著である。また、例えば、正月に食べるために作ったスシは、遅くとも2月末までに食べ終えてしまうことが多く、それ以後「暖かくなると、酸っぱすぎてまずくなる」とされる。このことばは、これらのスシに「食べどき」すなわち適度な発酵具合があり、それを過ぎると食品としての価値が低下することを示している。近江のフナズシには、こうした評価はほ

第5に、これは第3・第4の点に関連するが、近江のフナズンは「ナレズシ」すなわち「魚を食べる料理」である。飯は食べる主体ではなく、通常はこそぎ落としてしま¹²⁾。長期発酵させたスンの飯は、軟化して臭気も帯びる。したがって、食べずに捨ててしまわねばならない。熟成期間を短くして漬け込んだ飯も一緒に食べるようにしたナマナレの発生は室町の頃からとされる¹³⁾。今日、全国でナレズシと称されているものの多くはこのナマナレで、飯を二義的なものとする近江のフナズンは、それらよりも一段階古い形態に据え置かれるのである。

第6に、これは近江のフナズンの「古さ」を積極的に証明するものではないが、このスンの風習が今もなお滋賀県下で広く慣行されていることがある。今日、多くの一般家庭で調製されており、また、商品化されて広範囲に流通している例もある。したがって、マスコミ・報道などで取り上げられる機会も多くなる。仮に、近江以外のところで、近江のフナズンと同等の、あるいはそれ以上の「古さ」を持つスンがあるとしても、慣行規模や範囲が狭いがゆえに、見過ごされることもある。一般の目につきやすいのは近江のフナズンということになり、結果的にその「古さ」が世に喚起されることになる。

さて、以上6点のうち、第6は除外するとして、残り5点はいずれも近江のフナズンの「古さ」の傍証といえる。特に第2と第3で挙げたものは、石毛がいうプロトタイプのスンの条件と合致する [石毛 1986: 656-661; 石毛・ラドル 1990: 84-89]。

しかし、だからといって「日本最古」という表現は必ずしもあてはまらないのではないか。なぜならば、今日のフナズンの調製法と『斉民要術』にあるスンの調製法には、石毛らが指摘するような類似点と並んで、種々の相違点もあるからである。

↘ とんどない。なお、和歌山県新宮市内で30年前に漬けたというスン（サンマやアユのナレズシ）を販売している例があるが、周辺地域において一般的な習俗ではない。結果的に、もしくは恣意的に30年間発酵させたものを商品化しているものと思われる。

12) 小泉清三郎（迂外）は、この点をフナズンの特徴として特記している [小泉 1910: 150]。なお、フナズンの飯は食べてはいけないのではなく、食べる例もあるにはある。しかし、フナとともに供された際に食べ残しても不自然ではないし、「好きな人だけが食べる」という人もあるから、やはり飯は食用の主体ではないことがわかる。また、滋賀県中主町の宴席で出された「フナズンのあえもの」は、こそぎ落とした飯を使い、ネギなどの煮野菜を「白あえ」のようにあえたもので、食事担当にあたった主婦が考案したものだという。これが「廃物利用」と表現されていたことから、フナズンにおける飯の評価が想像されよう。

13) 室町以前に、スンの飯を食べずに捨てていたことを直接的に伝える文献は未見である。しかし、『今昔物語』（平安期）の中にアユズンを副食にして水飯を食べる三條中納言朝成の話があるし、保元2年（鎌倉期）12月の内大臣饗宴の献立を描いた『類聚雑要抄』（東京国立博物館蔵写本）にあるアユズン（鮎鮎）には飯の表現がない [岐阜市歴史博物館（編）1992: 17]。これらによって、当時のスンとはあくまでも魚を食べるものであったことが推測できる。一方、『鈴鹿家記』（南北朝～室町期）には、今日の押しズシの原型である、飯を主体としたコケラズシの記載がある。

3. 『斉民要術』のスシと今日の近江のフナズシ

今日慣行されている近江のフナズシの調製法を『斉民要術』の記事と照合させてみると少なくとも以下の3点の差異が見出される。

まず、調製時期に相違がある。『斉民要術』(の「魚鮓」)では、一応、周年の調製を念頭に置いた記述になっている。季節を限定するとすれば春と秋である。これに対して近江のフナズシは夏場、土用前に漬け込むのが定石である。『斉民要術』が「よくない(不佳)」とした季節にあたる。

次に、漬ける魚の状態の違いがある。『斉民要術』のスシは、魚(コイ)を長さ5cm、幅2.5cm、厚さ1.3cm程度の切り身になっているが、近江のフナズシはフナを1尾まるごと(ただし内臓は抜いて)漬ける。材料の魚が違うことを考慮に入れたとしても、『斉民要術』のいう切り身と近江のスシブナの大きさの差は容認できるものではない。

さらに、塩漬けの問題がある。『斉民要術』にあるスシの多くは、切り身に塩をしてから飯に漬けるまでの間に注釈がない。「魚鮓」の別製法や「長沙蒲鮓」の項でわざわざ「塩漬けする」と断っていることから推測すると、これら以外のスシは魚を塩に漬けておく期間がないものと思われる。また、塩漬けしておくにせよ、わかっているかぎりでは「長沙蒲鮓」の4～5日程度である(「魚鮓」の別製法は具体的な期間が記されていない)。これに対して、近江のフナズシは1か月以上(多くの場合2～4か月)の塩漬け期間を有する。中には、結果的に1年以上も塩漬けしたものを使う場合がある¹⁴⁾。

こうした差異をどのように考えればよいのであろうか。筆者は、今日のフナズシの調製法は日本においてなされた改良結果であると考える。

4. 江戸時代の近江のフナズシ

『延喜式』の頃のフナズシの製法はわかっていない。古代はもちろん中世においても文献は乏しい。ただ、『延喜式』には「雑魚鮓」(河内産)を作るには「味塩魚」を使うとあり(巻39・内膳司の条)、これにもとづけば近江のフナズシも塩をしたフナを用いていたと推測はできる。しかし、フナズシ調理の具体的な手順を記した文献は、江戸時代まで下らねばならない。

14) 通常は、春に塩漬けしたフナはその年のうちにスシに漬けてしまうが、残った場合は翌年まで持ち越されることがある。また、意識的に1年以上塩漬けしたフナを使用する人もある。

近江のフナズシの調製方法を記した比較的古い文献に元禄2年(1689)の『合類日用料理抄』がある¹⁵⁾。著者・無名子は京都の人らしく、主版元も京都であるから、同じ近畿圏内にある近江の事情についても比較的信頼できるとみてよかろう。同書による「江州鮎の鮓」の漬け方は以下のとおりである。

このスシは「寒の内」に漬ける。エラを取ってそこから「腸」を抜き出し、頭は打ちひしいしておく。このフナを折敷に盛った塩に押しつけ、塩がつくだけつける。黒米を固めに炊き、塩味をつける。スシにするにはこの飯を多めに用いる。

重石は、初め強く、20日ほどたったら通常の押し加減くらいに弱くする。70日でよく馴れる。いつまでももつ。翌年の夏秋になると、骨も一段とやわらかくなる。

重石を軽くする頃、蓋の上に塩水を張る。スシを取り出した後も、もとどおりにならして、蓋に水を張っておく。

同書の記事を表面的に追うだけでも、スシの調製時季と重石の加え加減が現在とは逆転していることがわかる。今日のフナズシの調製法が『延喜式』の時代から全く変わらずに続いてきたのではなく、少なくとも江戸初期の元禄以降に改変されたことが、これで確認されたわけである。

さて、先に指摘した『斉民要術』と今日のフナズシとの相違3点を念頭に置き、他の文献も交えて、もう少し詳しく考察してみよう。

①調製の時季について

『合類日用料理抄』が述べるフナズシは、「寒の内」に漬けて70日ほどで食用可能となる。ひとたび漬ければ「いつまでも」もち、「翌年」の夏秋には骨までやわらかくなるという。この文脈から「寒の内」というのは年末であることがわかる。また、「いつまでも」もった後に「翌年の夏秋」が来ているから、原則として1年周期の消費体系であったことが想像される。とすれば、漬けてから2~3か月と漬ける前の時季すなわち「寒の内」前後の数か月の間は、フナズシを食べる機会が非常に少なかったことになる。このことは、『実隆公記』や『お湯殿の上の日記』など室町末期の文献におけるフナズシの出現が、冬場に少なく夏場に多いという篠田 [1970(1966): 200-202] の指摘に一致する¹⁶⁾。「寒の内」に漬けることが元禄以前からの習慣であっ

15) 本稿では吉井始子の翻刻本を参照した [吉井 1978: 267]。

16) 『実隆公記』は文明6年(1474)から天文5年(1536)にわたる公卿・三条西実隆の日記。篠田によれば、日記にみられる同家へのフナズシの到来は4~8月に多い。一方、『お湯殿の上の日記』は御所・清凉殿に伺候した女官の記録で、文明9(1477)年から幕末にいたるまでの分が伝存している。篠田が、このうち室町期(初期約120年間)の記事から同所への

た傍証となる。

一方、近江から江戸将軍家へ贈られたフナズシの献上時季は、文化年間では、彦根藩が4月、膳所藩（大津）が4月と6月、大溝藩（高島）が1月、仁正寺藩（蒲生）が4月と5月であった。このほか、近江国内（現・草津市、守山市付近）に所領を有していた京都の淀藩が3月に献じたフナズシも、同国産であろう¹⁷⁾。ともあれ、いずれも春に集中している。

今日のように夏場に漬けたにしてはいかにも不自然な献上時季で、あるいは『合類日用料理抄』にあるように「寒の内」に漬けたものかもしれない。また、堅田の漁師に宛てられたフナの督促状（「上様へ上り候御鮓魚」とあるから献上ズシ用で、おそらく膳所藩が送ったもの）は1月下旬と2月上旬のものである¹⁸⁾。このことから、スシの漬け込みは冬場ではなかったかと想像するが、スシ魚の塩漬け期間とも関連しているので、断言は避けておく。

なお、明治期に小泉清三郎が紹介した近江フナズシの製法は今日のそれとほぼ同じである【小泉 1910: 149-150】。ゆえに、調製時季が夏場になったのは、遅くとも明治初期までのことであろう¹⁹⁾。

②スシ魚の状態について

『合類日用料理抄』のフナズシは、フナは切り身にはせず姿のまま漬ける。エラブタを取り、そこから内臓を取り出すという点は現在と同じで、ここでは、切り身にしないという今日的な方法が元禄期に確立していたことが確認される。

今日、フナの下処理で、腹も背も割らず切り身にもしない理由のひとつとして、コへの保護が挙げられる。エラから内臓を除去する際にもこれに傷をつけないよう細心の注意がはられる。

ところが、『合類日用料理抄』にはスシブナの条件について触れてはおらず、他の江戸時代の料理書もまた同様、いずれもコに関する記述はない。また、先述のように、

ㄨ スシの到来時季を考証したところによれば、フナズシ（一部疑わしいものも含まれるが）の進物が最も多かったのは8月で、次いで4～7月、9～10月である。いずれの記録によっても、11月12月のいわゆる「寒」の前はフナズシの記事は少ない。

17) ここでは『文化武鑑』によったが、その約1世紀前に記されたと思われる『諸国献上物集』にある献上ズシ（近江フナズシ）の内容も、大溝藩分が欠落しているだけで大差ない。おそらく文化年間には、スシ献上に関する一定の制度がすでに確立していたと思われる。

18) 年代は不詳。『近州堅田漁業史料』所収。

19) 享和3年（1803）刊の『本草綱目啓蒙』の中に、冬春のマルブナは美味で、スシにするとよいからスシブナとも呼ぶ由が記載されている。産卵期のフナを使う今日的な漬け方は、この頃成立していたのであろうか。

献上ズシの材料となった堅田産のフナは産卵準備のあまり整っていない冬場のもので、実際、將軍家に贈られたフナズシはコ持ちではなかったはずである。

つまり、エラ穴から内臓を取り出す技法は、必ずしもフナのコを保護するために行われていたというわけではないという憶測が成り立つ。他に何らかの理由があったのかもしれない。

③スシ魚の塩漬けについて

『合類日用料理抄』では、フナの内臓の除去後、塩をできるだけつけるとあるが、塩に漬けておく時間は記していない。同書は時間経過に関しては比較的ていねいで、他項では塩漬けの期間を1日とか1夜というように具体的に述べている。したがって、もし今日のようにフナを何か月も塩漬けしたのであれば、そのことは記述されるはずであるし、また一連の作業の時季を「寒の内」の一言で済ませることはないであろう。つまりあえて時間を書くまでもないほど、フナの塩漬けはごく短く済まされたと思像される。とすれば、使用されたのは冬場のフナであり、このことはフナのコに関する記述がないという先の指摘とも符合する。

その反面、元禄8年(1695)刊・人見必大の『本朝食鑑』が記すスシの製法に、(さばいてから塩をしてしばらくおいたものや、ひと晩塩水に浸しておいたものと並んで)長期間塩漬けにした魚を使用してもよい旨がある²⁰⁾。必大はフナズシの製法を述べているわけではないので何とも判断しかねるが、当時の近江のフナズシが長く塩漬けしたフナを用いていた可能性も残されているのである。

スシ魚(スシに漬ける魚)を長く塩漬けしておくことが古くからのことか新たに起こったことか、そのヒントを他のスシに求めてみる。

近江のフナズシと同じく幕府に献上された美濃・長良(現・岐阜市)や越前・疋田(現・敦賀市)のアユズシは、アユの塩漬け期間が2~3日程度であった【日比野1987: 39-50, 1990: 37-49】。また、越中・富山藩から献上されたアユズシは、獲れたてのアユを「立て塩」で処理し、半乾燥状態で江戸まで運び、江戸屋敷でスシに漬けた【中川 1975: 49-53】。この間せいぜい10日前後の日数であろうと思われる。

美濃のアユズシは、その後、塩漬けの期間が長くなり、今日その伝統を引くと思われる鵜匠家のアユズシは、塩漬け期間がひと月にも及ぶ²¹⁾。ここに、時代が下るにし

20) 本稿では島田勇雄の訳注本を参照した【島田 1980: 361】。なお、このほか、筆者は未見であるが、貞享元年(1683)刊・黒川道祐の『雍州府志』にも、塩魚のスシの紹介があるという【小泉 1910: 146】。

21) 鵜匠家においては、秋の落ちアユを順次塩漬けにしておき、12月上旬に、年末年始の贈答 ↗

たがってスシ魚の塩漬け期間が長期化していった様子が見えてくる。近江のフナズシもまた同様で、『合類日用料理抄』にあるような短期間の塩処理で済ませる方法の方が古い形態といえるのではないだろうか。もしそうであるならば、『本朝食鑑』が著された時代には、そうした古い製法と今日的な製法（長期の塩漬け）が並存していたことになる。

現段階で筆者が知り得る文献史料からは以上のようなあいまいな結論しか得られない。ただ、今日の近江のフナズシの製法が中国の古文献『斉民要術』の記述と食い違うという以前に、日本の、それも江戸時代におけるフナズシとも単純に一致するわけでないことをここで指摘しておきたい。とりわけ、フナズシを夏場に漬け込むことは元禄以後に、フナを長く塩に漬けておくことは元禄からさほど遡らない頃に起こったという可能性が高い。スシ魚の塩蔵時間の長期化が、真夏におけるフナズシの漬け込みを可能にした一因だという憶測もできる。

5. 今日の近江のフナズシの「完成度」

フナを切り身にしないでまるごと漬けることが元禄以前から行われていたことは明らかとなった。現状では資料がないのでその起源の追求はしないが、この方法が切り身で漬けるよりも難しいことは事実である。

『斉民要術』でスシ魚を切り身にするとした理由は、魚肉の表面部と内部の熟成度のギャップすなわち「漬かりムラ」を避けることであった。厚い肉塊のままでは内部が発酵しづらい。スシ（ナレズシ）の発祥地と目される東北タイでは魚身にわざわざ切れ目を入れることもある [石毛 1986: 640; 石毛・ラドル 1990: 62]。近江のフナズシのように姿のまま漬け込んだのでは均等な発酵が得られにくい。

加えて、近江のスシフナは腹も背も割らず、エラから内臓を抜き出す。現在わが国で確認されるナレズシ（1尾ぐるみを漬け込むもの）は魚を腹開きもしくは背開きにして内臓を取り出すのが常である中、これは非常にめずらしい方法である。身を開いた方が内臓を除去しやすいことはいうまでもない。しかも、腹や背を割らないことで、塩の浸み込み具合が均等になるわけでもない。むしろその逆で、切り口は大きく開け

〳 用としてスシに漬ける。なお、江戸幕府への献上アユズシは長良川畔の「御鮎所」なる機関で「御鮎元（御鮎屋）」により調製され、これは幕末に廃止された。その後数年の時間的ブランクがあって、鵜匠家から有栖川宮家へのアユズシ献上が文献に上るようになる。この間にアユズシの調製法に変化があった可能性もあり、今日みられる鵜匠家のアユズシがそのまま江戸時代の献上アユズシと同じであるとは断言できない。しかし、献上アユズシは鵜アユ（鵜飼によって獲ったアユ）を使う決まりがあり、鵜匠家とアユズシとの関係が江戸時代以来の歴史を有することは否定できない [日比野 1987: 39-50]。

て、塩に直接触れる面積を広くした方がよいはずである。

さらに、近江のフナズシの調製時季は『斉民要術』が不適とした夏である。

つまり、今日の近江のフナズシは、いわば、あえて面倒で「漬かりムラ」がしやすい下処理方法を取り、うまいスシになりにくい時季に作っているわけである。

今日、近江のフナズシが、このような「不自然」な方法で漬けられていることを、プロトタイプの残存とみるか新たな発案もしくは改良の結果とみるか、議論の別れるところであろう。しかし、少なくとも『斉民要術』の頃の中国ではこうした方法はスシに不向きであることがわかっていたのである。日本にもその情報はもたらされたはずで、『斉民要術』が不適とするような習慣しか日本にやってこなかったとは考えられない。仮に、当初はそうだったとしても、少なくとも『延喜式』の時代には『斉民要術』が日本でも紹介されているのであるから、その知識によってこれを改善することができたはずである²²⁾。

現実には、江戸時代と比べても、調製時季が異なっているし、フナの塩処理方法にも改変の形跡がうかがえる。フナズシの調製方法が、古代から寸分の違いもなく連続と続いてきたわけではなく、今日の製法は後世の改変結果と考えられる。

腹や背を割らずにエラから内臓を出してスシに漬けることは、結果的にフナのコを賞味することに役立った。コを持ったフナは「寒の内」のフナではなく春のフナである。漬ける時季を夏にしたからそうした風が生まれたのか、そうした風のために夏に漬けるようになったのかは定かではないが、冬場のスシ漬けを夏に行うことで、塩の使用量が増加したことは想像できる。塩漬け期間の長期化もそうした流れと無関係ではなからう。

スシの根源的な意味として保存食を考える場合、今日の近江のフナズシは、常備性という点ではその性格を強く有するが、スシ魚にコ持ちフナを限定するあたり、嗜好食品的な側面も著しい。現実にはフナを1年以上塩漬けにしておくことも可能なのだから、単に魚肉を貯蔵することだけを意図するならばそれで充分である。つまり、フナズシはコ持ちフナを味わうためのひとつの魚料理として確立されているのである²³⁾。

22) 『斉民要術』が平安時代、すでにわが国に紹介されていたことは確認されている。すなわち陸奥守兼上野権介・藤原佐世の撰修した漢籍目録『日本国見在書目録』にその名がみえる。藤原佐世が陸奥守に任命されたのは寛平3年(891)のことで、同書の編纂はその前後と思われる。これは『延喜式』の編集と同時期もしくはそれ以前である。

23) 『合類日用料理抄』にあるフナズシや江戸幕府への献上ズシがコ持ちでなかったことは推論の域を脱し得ないが、かつて、コのないフナのみを漬けたズシが存在したことは事実である。すなわち、フナズシの中でも紅葉の時期に獲れるフナ(したがってコは持っていない)を使ったものを「紅葉鮒ずし」といい、これは江戸時代、10月に彦根藩から、11月に膳所藩から、それぞれ将軍家に献上された。ただし、膳所藩については『諸国献上物集』(18世紀)

したがって、今日の近江のフナズシの製法は、単なる保存技術ではなく、料理として確立するために、もしくは確立するとともに形成された、非常に完成度の高い調理形態であるといえる²⁴⁾。

Ⅳ. わが国のスシのプロトタイプ

しばしば「日本最古」と表現される近江のフナズシは、『延喜式』などの文献によって確かに歴史の古さは実証される。しかし製法に関しては、今日のフナズシが古代と寸分違わぬわけではないことが前項までに確認された。

また、文献に関していえば、同じ『延喜式』の中に記載のある美濃のアユズシは、直系とはいえないまでも、現在もその伝統が岐阜市内の鵜匠家で受け継がれている。『延喜式』以来の歴史を有するスシは、必ずしも近江のフナズシだけではない²⁵⁾。つまり、今日の近江のフナズシをもってわが国のスシのプロトタイプとすることは決して正確ではないと結論づけられる。

それでは、現在の日本で、プロトタイプをそのまま残したものは存在するのだろうか。これまでに筆者が確認できた主なスシを、『斉民要術』の「魚鮓」にある諸特性と比較してみたものが本文末の表1である。

これによると、『斉民要術』の「魚鮓」と全く同じ製法をなすスシは、表に挙げた

前期の成立か)に記載があるものの、文化年間(1804~1818)の『武鑑』には記載がないから、その時点で献上の習慣は廃絶していたと解される。彦根藩の方はその後も存続したらしく、また、「紅葉鮓」は高島あたりの産が名高い旨を膳所藩記録『近江国輿地志略』や大溝藩地誌『鴻溝録』などが伝えているので、今日、これらの周辺で聞き取りをしてみたが、秋獲れのフナをスシにすることも、秋にフナズシを漬けることも聞かれなかった。なお、明治末期に小泉[1910: 149-150]が、このスシの製法を、秋獲れのゲンゴロウブナ(塩漬け処理をほどこしたもの)を先に熟成させておいた「古い飯」に漬けて冬を越させ、翌年の土用に飯を取り替えて漬け直したと書き記しているから、当時はまだあったのかもしれない。

24) 魚を塩漬けにすると、蛋白質が分解して「うま味」の素であるグルタミン酸などが生成される。しかしこれに飯も一緒に漬ければ、糖分の乳酸発酵によって酸味が加わる。つまりナレズシは塩漬け魚に比べて、より複雑な味わいの構造を有する。この点が「嗜好品化」した一因であろう。

25) 美濃のアユズシに関する文献は、『延喜式』以後は乏しく、室町時代になって贈答品として記されたものが再び多くあらわれる。この間、その伝統が途絶えていたとは考えられないが、現段階でわかっている史料についてのみいえば、ここにひとつの空白期間がある。また、室町末期に土岐・斉藤ら守護・守護代が贈った美濃のアユズシは江戸時代に幕府・将軍家に献上されたものへとつながると思われるが、先にも述べたように、それを今日の鵜匠家のアユズシに直接置き換えることはできない。結局、平安期から現在までの美濃のアユズシの歴史を語るとき、厳密にいえばその伝承には最低2点の不整合箇所を認めざるを得ない【日比野 1987: 39-50】。しかしながら、美濃におけるアユのナレズシという銘柄は1000年も前から現実に存在していたわけであるし、ここに記したような不整合性が近江のフナズシに関してもいえることはすでにみてきたとおりである。歴史の長さという点で近江のフナズシのみを特殊視することは適当でない。

ものの中には存在しないことがわかる。わが国に伝えられた頃のスシは『斉民要術』に記載されたものと同様であろうことは先に推測したとおりである。したがって、管見のかぎりでは、日本におけるスシの古形態が、今日、まとまったかたちで伝存している例はないことになる。

この表は、一方で、わが国に現行するいくつかのスシが、製法において『斉民要術』の「魚鮓」と部分的に共通点を有していることをあらわしている。例えば、香辛菜を使用しないという点では近江のフナズシなどが性格を一にし、コウジを使用しないという点でもフナズシをはじめとする数種が類似をみせる。魚の下処理として長期の塩漬けをしない点では栗東の神饌のスシ、切り身で漬けるという点では因島のシバズシが、それぞれ共通性格を有している。

結局、日本のスシの古形態は、全体として現在に伝わることはなく、部分部分が複数のスシ（ナレズシ）にわたって残っていると理解される。ゆえに、わが国におけるスシのプロトタイプは、個別にあらわれた古い部分の残影を拾い集め、それらを再構築して新たに想定されなければならない。少なくとも近江のフナズシという特定のスシに求めるべきではないと考える。

V. むすびにかえて

滋賀県下で慣行されるフナズシは、文献によって平安時代以来の歴史が確認できる。また、原料が単純なこと、熟成期間が長いこと、飯の食用を二義的なものとするなどから、他のナレズシとは一線が画され、「日本最古のスシ」といった表現がされることも少なくない。

しかしながら、現在われわれが目にするのできるその製法は決して原初的とはいえない。わが国のスシの古形態を推定させる『斉民要術』の記事と対照させるとき、両者には共通点も多い反面、相違点も少なからずある。江戸時代と比較するだけでも調理の方法には差があり、フナズシは変化しながら現代に至ったことがうかがえる。つまり、今日の近江のフナズシの製法は、むしろ高度に完成された調理技術として改善された結果と認識される。

今日の日本において、『斉民要術』にある「魚鮓」と同一の作り方をスシは未見である。したがって、少なくとも現段階では、わが国のスシのプロトタイプを特定のスシに求めることはできない。その意味で、今日の近江のフナズシを「日本最古のスシ」「スシの原初形態」とすることは、非常に誤解を生みやすい行為であるといわ

ざるを得ない。

古い時代のスシの様相は、ひとまとまりにではなく分割されたかたちで、現行する複数のスシ（ナレズシ）にあらわれ残っている。本稿では筆者が考えつくもののみを掲げたが、このほかにもスシの「古さ」を示す形態的特徴が提言されることもあろう。

また、本稿では主として調理方法に着目したが、スシの「古さ」の指標はそれのみに限定されるわけではない。漁獲から消費（食用）にいたるまでの一連の行動パターンや、食制すなわち「食べられ方」などの諸点においても、時代的な変遷が想定される。

わが国におけるスシのプロトタイプは、そうした要素の複合体として考える必要があることを指摘しておきたい。

謝 辞

本稿を作成するにあたり、国立民族学博物館の石毛直道教授ならびに友枝啓泰教授には、ご多忙のところ、草稿をお読みいただき、貴重なご助言をたまわった。記して感謝を申し述べる次第である。

文 献

岐阜市歴史博物館（編）

1992 『特別展 日本の味覚 すし グルメの歴史学』（展覧会図録）岐阜市歴史博物館。

日比野光敏

1987 「岐阜市におけるアユのなれずし」『風俗』26(2): 39-50。

1990 「福井県敦賀市の疋田ずしについて」『風俗』29(2): 37-49。

石毛直道

1986 「東アジア・東南アジアのナレズシ——魚の発酵製品の研究（2）——」『国立民族学博物館研究報告』11(3): 603-668。

石毛直道・K. ラドル

1985 「塩辛・魚醬油・ナレズシ」石毛直道編『論集 東アジアの食事文化』平凡社, pp. 177-242。

1990 『魚醬とナレズシの研究——モンスーンアジアの食事文化』岩波書店。

石毛直道・崎山 理

1988 「魚醬とナレズシの名称——魚の発酵製品の研究（7）——」『国立民族学博物館研究報告』13(2): 383-406。

喜多村俊夫

1942 『江州堅田漁業史料』アチックミュージアム（1973 日本常民文化研究所編『日本常民生活資料叢書第18巻』所収）。

小泉清三郎

1910 『家庭鮓のつけかた』大倉書店。

小島朝子

1986 「近江の鮓ずし」『伝統食品の研究』3: 1-10。

小菅富美子

1982 「近江（滋賀県）の鮓ずしの調理法的研究」『大阪女子短期大学紀要』7: 15-28。

中川 眸

1975 「享保年間における越中国（富山）の鮓ずし——すしに関する食事史的研究——」『富山大学教育学部紀要』23: 49-53。

奈良国立文化財研究所（編）

1991『平城京 長屋王邸宅と木簡』吉川弘文館。

『日本の食生活全集 滋賀』編集委員会（編）

1991『日本の食生活全集25 聞き書 滋賀の食事』農山漁村文化協会。

西山武一・熊代幸雄（訳）

1976『斉民要術』（第3版）アジア経済出版社。

宮尾しげを

1960『すし物語』井上図書。

関根真隆

1969『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館。

島田勇雄（訳注）

1980『本朝食鑑（4）』平凡社（東洋文庫）。

篠田 統

1952「近江の鮓（鮓考 その2）」『生活文化研究』1:79-92。

1970(1966)『すしの本』柴田書店。

1977(1970)「鮓」『増訂 米の文化史』社会思想社, pp. 125-155。

篠田 統・飯田喜代子

1977(1956)「鮓と米——わが国における稲の導入経路に関する一考察」篠田統『増訂 米の文化史』社会思想社, pp. 259-280。

吉井始子（翻刻）

1978「合類日用料理抄」『翻刻江戸時代料理本集成 第1巻』臨川書店, pp. 219-291。

吉野昇雄

1990『鮓・鮓・すし すしの事典』旭屋出版。

表1 日本の主なナレズシと『斉民要術』の「魚鮓」の比較

	調製 時季	魚の下処理			使用材料			発酵 期間 (か月)	飯 の 食 用
		塩漬 けの 有 無	塩漬 けの 期 間 (か 月)	切 り 身 漬 け	香 辛 菜	コ ウ ジ	野 菜		
『斉民要術』の「魚鮓」	春秋	×*2	—	○	×*8	×	×	?	?
近江のフナズシ	初夏	○	3	×	×*8	×*11	×	4以上	×*16
石川のヒネズシ ①	晩春	○	半~1	○*5	To, Sa	×*12	×	1以上	×*16
善徳寺のサバズシ ②	晩春	○	塩魚購入	○*6	×	×	×	1.5	×
瑞泉寺のサバズシ ③	晩春	○	塩魚購入	○*6	To, Sa	○	×	1.5	×
山形のアユズシ ④	夏	○	数日	×	To, Sh	○	○*13	1	○
栗東の神饌のスシ ⑤	×*3	○	—	×	Ta	×	×	7	○*17
広島のシバズシ ⑥	秋	○	1	×	Ta	○	×	1	○
和歌山のサバズシ他 ⑦	秋	○	1	×	×	×	×	1	○
千葉のイワシズシ ⑧	×*4	○	—	×	To, Sh	×	×	0.5	○
和歌山のサンマズシ ⑨	冬	○	半~1	×	×	×	×	1	○
三重のコノシロズシ ⑩	冬*1	○	1	×	Y*9	×	×	1	○
熊本のネマリズシ ⑪	冬	○	1	×	Sh	○	×	1	○
岐阜のアユズシ他 ⑫	冬	○	1~2	×	×	×	×	1	○
秋田のハタハタズシ ⑬	冬	○	数日	○*7	To, Sh	○	○	1	○*17
石川のカブラズシ ⑭	冬	○	1週間	○	×	○	○	1週間	×*16
福井のニンズシ ⑮	冬	○	乾魚購入	○	To	○	○	1週間	×*16
新潟のサケイズシ ⑯	冬	○	塩魚購入	○	Y, Sh	○	○	0.5	○
鳥取のシイラズシ ⑰	冬	○	塩魚購入	○*6	To	○	×	1	×*16

- ① 北能登の古習で、今日わずかに残る。秋に作るものもあった。スシ魚はウグイ・アユ・アジ・メバル・タイ・サバなど、特定されていない。
- ② 富山県東砺波郡城端町の善徳寺の夏行事・虫干し法会で参詣者に供される。
- ③ 富山県東砺波郡井波町の瑞泉寺の夏行事・太子絵伝で参詣者に供される。
- ④ 最上川上流で盆料理として作られた。
- ⑤ 滋賀県栗太郡栗東町大橋の三輪神社春季祭礼に奉納するもので、一般家庭の料理ではない。調製は氏子の共同行事として秋に行い、スシ魚はドジョウとナマズ。
- ⑥ 因島およびその周辺島しょ部で作られ、ジャコズシの別名もある。スシ魚はタイ・ペラ・キス・タコなど特定されていない。
- ⑦ 和歌山県の有田・日高両川の流域で、秋祭りの料理としてよくみられる。これと同類のものに栃木県鬼怒川上流域の秋祭りの料理として作られるアユズシがある。これは現在、河内郡上河内村でみるかぎりではアユを切り身にするが、かつては姿ごと漬けたという。
- ⑧ 九十九里浜に伝わる寒中の料理。秋に作るマブリズシ（小型のセグロイワシを使う）もあるが、ここでは中羽イワシを使うクサリズシを挙げた。
- ⑨ 新宮市周辺のもの。三重県南部および熊野川に沿って奈良県下でもみられる。
- ⑩ 伊勢の海岸部から伊賀にかけてみられる。
- ⑪ 熊本県八代郡下の山間部で正月用に作られる。ネマるとは「腐る」の意味。スシ魚はコノシロアユ。
- ⑫ 岐阜市内の鶴匠家のみに伝承する。自家用のほか年末年始の贈答品にも用いられる。これと同類のものに兵庫県矢田川流域で作られるアユズシや長野県玉滝村に伝わるマンネンズシ（スシ魚はイワナやニジマス）がある。
- ⑬ 秋田県のほか、一部青森や北海道でもみられる。魚とともにニンジンを漬ける。
- ⑭ 金沢市周辺に顕著で、多くは正月用。野菜（カブ）の占める割合が多く、一見すると漬物と大差ない。スシ魚はブリ。
- ⑮ 越前を中心に分布する正月料理。半乾燥の身欠きニンジンを使う。「ダイコンズシ」ともいう。飯を食用としないものは漬物と大差なく「ニンジン漬け」とも呼ばれる。
- ⑯ 県北部から秋田・青森・北海道にも分布する正月料理で、イズシには「飯ズシ」の文字を当てる。無塩のサケに塩をして作ることもある。ダイコン・ニンジンのほか、ハクサイやキャベツなどを使用することがある。
- ⑰ 鳥取県千代川上流の山間部で正月用に作られる。シイラのほかサバでも作られる。

- * 1 例外として秋祭りに作るものがあり（長島町）、この場合は発酵期間は約10日。
- * 2 塩漬けた魚を使う場合もある。
- * 3 かつてはドジョウもナマズもその場で塩をあててスシにしたが、今日ではナマズは塩漬けたものを使用する。ドジョウは生きたまま漬け込む。
- * 4 塩をふってI晩置く程度。
- * 5 小さな魚は目玉や内臓を取る程度。大きな魚だけ切り身にする。
- * 6 大きな切り身（おろし身）で、『斉民要術』にあるような小型サイズではない。
- * 7 姿のまま漬ける方法もある。また、頭だけをとって漬けるものもあり、一般にはこれを「全（まる）ズシ」と呼んでいる。
- * 8 魚のなまぐさみをとるため、ショウガやタデなどを入れる場合もある。
- * 9 秋に作るものにはユズは入れず、仕切り葉にミョウガ葉を用いることがある。
- * 10 トウガラシを入れることがある。
- * 11 使用する場合もある。
- * 12 コウジは使わないが、魚を酢にくぐらせることがある。
- * 13 花切りニンジンを入れるが、装飾的要素が強い。
- * 14 例外的に、マツタケを一緒に漬けたことがある。
- * 15 上河内村のアユズシには、ダイコンを入れることがある。
- * 16 食用にする場合もある。
- * 17 食用にはするが、主体ではない。

香辛菜記号

Ta: タデ To: トウガラシ Sa: サンショウ Sh: ショウガ Y: ユズ