

すしの歴史と定義

日本のすしのルーツは、いまも残る近江（現在の滋賀県）の「鮒ずし」にあるといわれます。これに代表される千年以上も前の古代の「熟（な）れずし」と呼ばれるすしは、魚肉を米などともに漬け込み、その自然発酵によって生じる乳酸の酸味で魚を保存し、米は捨てて魚だけを食べていました。時代が進むにつれ、炊飯の仕方が変わり、酢も作られるようになると飯の比重が増した「飯（いい）ずし」が誕生し、ここから今日の関西の鯖の棒ずしや小鯛の雀ずしが誕生していきます。やがて、飯と魚を箱に詰めて押す「箱ずし」が生まれ、その一方で、魚と飯の両方に酢を当てる熟成を早めた「早ずし」が誕生し、ここから握りずしが発生して発展していったのです。

関西ずしにしても江戸前の握りずしにしても、ともに共通するのは魚と米を材料に酢の酸味を利用しておいしく作られた食べ物であるということです。すしは、長い間の歴史が育んできた日本固有の食文化といえるでしょう。

Origins

The roots of sushi is said to trace back to the crucian carp sushi of Oomi (currently Shiga prefecture). This dish continues to be served there to this day. The nare sushi, an ancient sushi fare enjoyed one thousand years ago, is a typical variation of this original entree and was prepared by pickling fish meat with rice and preserving the fish with the lactate acid produced through the fermentation of the pickled preparation. The rice was thrown away and only the fish was eaten. Over time, as the method of rice cooking changed and as vinegar came to be made, the rice-sushi (ii sushi), a preparation mostly comprising rice, was born. Thereafter, we see the birth of contemporary creations, such as Kansai's saba-no-bouzushi (pressed mackerel sushi) and the shoutai no suzume sushi (small sea bream sushi). Eventually, the box sushi, a delicacy made by pressing rice and fish packed into a box, arrived on the market. Meanwhile, the haya sushi (early sushi) arrived as well. Ripening more quickly by adding vinegar to both the fish and rice, this type of sushi paved the way to the rise and development of the nigiri sushi (the hand-rolled or hand-formed sushi).

Whether you are talking about the Kansai-school sushi or the Edo-school nigiri sushi, what they both have in common are their ingredients of fish and rice, which are made delicious by the sourness of vinegar. They are both testament to a historic food culture peculiar to Japan—one that was cultivated over the passage of a long time.

寿司的历史和定义

日本寿司起源于至今还存在的近江（现滋贺县）“鲫鱼寿司”。其中最具代表性的是在一千年前古代的“熟寿司”，用米及其他辅料腌渍鱼肉，通过自然发酵而形成乳酸，其酸味能够保存鱼肉，然后将米丢弃只食用鱼肉。随着时代的变迁，烹饪方法也不断得到发展，当醋登上历史舞台后，增加了米饭比重的“拌饭寿司”也随之横空出世。之后，关西的青花鱼棒寿司、小鯛鱼麻雀寿司也崭露头角。不久，将饭和鱼糅压在盒中的“箱寿司”也随之出现。同时，用醋渍鱼、饭而促其发酵的“早寿司”也顺势而出。至此，“手握寿司”的出现已水到渠成。

可以说，无论是关西寿司还是江户式手握寿司，其共通点都是以鱼、米为原料，再利用醋的酸味而制成的美味食品。可以说寿司是在历史长河中孕育而成的日本固有的饮食文化之一。



鮒の馴れずし
Crucian-carp narezushi
鲫鱼熟寿司



鯖の馴れずし
Mackerel narezushi
青花鱼熟寿司



小鯛雀鮓
Kodai suzume sushi
(small sea bream sushi stuffed in an opened fish)
小鯛鱼麻雀寿司



関西鮓盛り合せ
(太巻き、鯖、車海老、穴子のバッテリー)
Kansai sushi assortment
(thickly rolled sushi, mackerel, prawn, sea eel battera)
关西什锦寿司拼盘
(太卷、青花鱼、明虾、海鳗的方形寿司)