

三重県伊勢市のアユなまなれずし

西村 亜希子・水谷 令子・久保 さつき

Ayu-Namanare-Zushi in Ise City , Mie Prefecture.

Akiko NISHIMURA, Reiko MIZUTANI and Satsuki KUBO

1. はじめに

『すし』は日本国内のみならず、広く世界に SUSHI として知られ、今や代表的日本料理となっている。しかし海外で知られるこれらのすしは、多様なすしの一面であるに過ぎない。現在の日本では江戸前に代表されるにぎりの他、巻きずし、いなりずし、押しずし、散らしずしなど様々なすしがある。さらに具の違いや製法などは多種多様にわたり、郷土色豊かなものが知られている。

ところで炊き上げた米飯に酢で酸味を付けた、いわゆるすし飯を作り、飯を主体とするすしは歴史的に見れば新しいものである。古来の『すし』とは、魚に塩をして、米や粟などの穀類と共に漬け込み、発酵させたものである。琵琶湖周辺に今も残るフナずしなどは、その代表的なものである。『すし』といえ、すし飯を使用したものが普通の現在でも、日本各地に、発酵系統のすしが残る所がある。しかし伝統的な食文化は後継者不足や原材料の入手困難などによって、途絶えてしまうものが少なくない。筆者らは県下に残る伝統的な食文化の一つである伊勢市のアユなまなれずしを記録、紹介するために調査を行った。

2. 日本におけるすしの変遷¹⁾²⁾³⁾⁴⁾

すしの原型は東南アジアにあり、魚などのタンパク質に富む食品を保存するため、米や粟などの穀類を加熱したものと漬けこみ、自然発酵により酸味を生じさせ、保存性を高めた食品であったとされる。発酵に伴い酸味が生じ、タンパク質の分解により、うま味成分であるアミノ酸が生成される。このようにして、もとの魚とは異なる風味を持ち、保存性に富んだ食品が出来上がる。

篠田によれば、初めて中国で文献にすしが登場するのは紀元1世紀の末から2世紀初めに成立した『説文解字』である。中国宋の時代にすしは全盛をきわめ、元の時代以降は急速に衰えたとしている。現在は西南中国や華南の少数民族である雲南省タイ族、貴州省ミャオ族、広西

チワン族自治区やオ族などがすしを作っているが、中部以北で作られているという報告はない。

すしは中国を経て日本に伝わったと言われるが、考古学的資料が残っていないため、どのような経路であったのか不明である。日本では8世紀前半の『養老令』の賦役令にすしが記載されており、平城宮跡から出土した木簡からも、納税にすしが納められていたことが裏付けられている。これらから、遅くとも奈良時代には日本に伝わっていたとされてる。現在も東南アジアや中国南部で作られているすしは、原型から殆ど変化していないが、日本では大きな変化をとげた。日本のすしを発酵期間の有無で分類する表1のようになる。

表1 発酵期間と酢の使用の有無によるすしの分類

分 類	発酵期間	酢の使用	属 す る す し
馴れずし	有	無	なれずし なまなれずし（なまなれ） いずし
半馴れずし			半なれずし
早ずし	無	有	棒ずし・姿ずし 箱ずし 五目ずし・散らしずし 握りずし 巻きずし など

米飯の自然発酵により酸味を付けるすしを日本では『馴れずし』と呼び、酢を添加して外部から酸味を付けたすしを『早ずし』と呼ぶ。ただし魚にだけ酢をして、飯は自然発酵させた『半馴れずし』とも呼べる中間型も存在する。歴史的にみると“なれずし”は、魚を保存するための加工方法であった。飯は発酵を促進するための副材料であり、魚だけを食べ、飯は捨てていた。ところが室町時代ごろに発酵期間を短くして、一緒につけこんだ飯も食べる“なまなれずし（なまなれ）”が生まれた。酸味を帯びた飯の味が注目され始めたのである。さらに魚だけに酢をして飯は自然発酵させた“半なれずし”とも呼べるもの、やがて発酵期間を持たず、飯の酸味もすべて酢による“早ずし”が生まれ、このころには保存食としての性格は忘れられた。半馴れずしは現在ではきわめて少なく各地のアユずしにその跡をとどめる程度である。

一方で馴れずしを漬けるときに野菜も一緒につけこみ、発酵を促進するため麴をいれる方法が生まれた。特に東北地方の日本海側から北陸地方にかけて発達し、現在もこの方法による馴れずしが多く残っている。これらは“いずし”と呼ばれる。

馴れずしは少数ではあるが日本各地に局地的に残っており、祭りなどの行事食として特別な性格をもっているものが多い。

3. 三重県伊勢市宮川流域のアユずし

三重県下においても、馴れずしの存在が報告されており、三重県伊勢市宮川流域の佐八町にアユのなまなれずしが存在することは昭和54年12月に大川が^{いちしすてきち}一志捨吉さん宅での調査を行い記録している⁵⁾。筆者らは平成5年12月に、佐八町に隣接する伊勢市大倉町在住の井上伊蔵さん^{いのうえいぞう}(77歳)宅でアユなまなれずしに関する調査をすることができ、聞き取りと写真による記録を行った。

井上さん宅では昔からアユずしを漬けていたわけではなく、佐八町出身の奥さんがアユ漁を行う井上さんに嫁いで、昭和24年ごろから毎年作るようになったと言う。結婚前の奥さんはアユずしを食べたことはあっても漬けた経験がなく、初めのころは失敗も多かったそうである。アユずしは正月に食べるために作るが、現金収入を得ることのできるアユを自家消費するのであるから、日常的に作るものでなく、かなり高級な御馳走に位置づけられていたと思われる。実際アユは高価なのでコノシロやウグイをまぜて漬ける人もあるという。現在は家庭の嗜好品としての性格が強く、家族が食べるほかは、ごく限られた人におすそわけをしたり、知人に振る舞う程度で、商品としては流通していない。そのため井上さん自身もこの地域で誰が今も作っているのかははっきりわからないが多くても10軒程度だろうと言っていた。

(1) すしの材料

すしの材料はアユ、塩、新米、みりんである。アユは、井上さんと息子さんが副業としてアユ漁を行っており、近くを流れる宮川で捕獲したものを使用する。昔はこの地区の多くの人々がアユ漁に携わっていたが、いまでは数人で、専業としているのはおそらく1人だけであろうとのことである。昔は一日で十貫目(およそ40kg)は捕れたそうだが近年アユの漁獲量が減り、また大きなアユはあまり捕れなくなってきたそうだ。すしに使用するのは10月ごろに捕れる、いわゆる落ちアユで、体長12~15cmくらいのあまり大きくない雄のアユを使用する。大きなアユより小さなアユのほうが、すしにすると味が良いそうだ。また雌のアユは皮が柔らかく、崩れやすいので使わない。井上さんは毎年1000匹位はアユずしを漬けており、自家用に750匹位(贈答用もふくむ)、250匹は毎年同じ人に頼まれて漬けるそうだ。取れたばかりの新鮮なアユをその日のうちに腹を開き、内臓を取り除いたものに十分な塩をする。腹の中にも塩を詰め、ポリエチレン製の容器にビニール袋を敷いてその中に次々漬けていき300匹に対し、コンクリートブロック1個を重石にする。そして12月上旬まで、およそ2カ月間塩漬けにする。漬け上がりの状態は、塩の固まりが残っており、漬け汁がアユ全体を覆っていた。塩漬け後のアユの塩分を測定したところ20.8%であった。

(2) 漬け込み

すしを漬けるのは12月上旬である。作業はどんなに寒いときでも火の気のない屋外で行う。使用する水も冷水が良く、大変な作業である。まず塩漬アユを取り出し、目玉、えら、腹びれ、背びれ、あご骨を取り除き(写真1)、さらにうろこをとる(写真2)。うろこ取りに使う小刀は息子さんの手作りということであった。水で内臓の残りを一匹ずつ、タワシを用いて丁寧に洗う(写真3)。この作業を怠ると出来上がりに臭みが出るという。これをさらに数回冷水で洗うことで、塩抜きを行う(写真4)。この塩抜きの水に大変神経を使う人もあり、わざわざ山の中の湧水の所まで行って洗う人もいるということである。井上さんも、この塩抜きの時に、どれだけ塩分を残すかで、味が決まるため、大変神経をつかっていた。洗う回数は過去の経験や水温から4回とか5回とか決めるが、以前に一度、10回洗ってみたら、できあがり味になくなってしまい困った、と言っていた。この塩抜きしたアユの塩分を測定したところ7.2%であった。洗い上げたアユは水きりしておく(写真5)。水きりが終わるとアユの腹を更に小刀で開き、飯を入れ易くする(写真6)。

飯はアユ400匹に対し5升の米を普通に炊いて冷ましておく。米は必ず、うるち米の新米を用いる。浸ける容器は杉製の2斗樽である(写真7)。これには500匹は漬けることができる。また容器はスギかサワラで、形はずん胴のものがよい。樽はあらかじめ水を張って木を膨潤させておく。このとき水が漏れるようでは使いものにならない。また150匹漬けるのには2升飯用の飯櫃を使用していた。

漬け方は、まず樽の水分をよくふき取り、底に飯を広げる。その上に飯を抱かせたアユを重ならないように並べる。その上に飯を重ね、さらにアユを並べる(写真8)。このとき手水に本みりんを用る。これをくりかえし漬け込んでいく。一番上の段は飯をたっぷりのせ、経木(井上さんは“かいしき”と呼んでいた)または竹の皮をかぶせる。このときはビニールなどの空気を通さないものはだめである。なるべく樽と蓋の間に隙間ができないような、ピッタリした大きさの落とし蓋をする。これに水が上がるまでの数日は軽い重石をして、水が上がったら30kg程度の重石に変える。上がった水は出来上がりまでそのままにしておき、大みそかまで約4週間発酵させる。水が上がらない場合はミリンを水で薄めたものと呼び水に使う。琵琶湖のフナずしの場合⁶⁾も重石をして2日後位に塩水を張り、その状態で夏を越すというから、すし全体を水でに覆い、樽のなかを嫌気的な状態に保つことは異常発酵を防ぐために重要なことであることが伺える。樽は火の気のない納屋の土間に置かれるが、発酵期間中の12月は、かなり冷え込む。土間からの冷気で飯が凍るのを防ぐため、古い布団を敷いてその上に桶を置いておく。これもおいしく作るための工夫である。

(3) 逆押し

大みそかの日に漬け上がったアユずしを取り出す。まず樽ごと逆さにして、さらに重石をかけ水気をきる(写真9・10)。これが逆押しとよばれている作業である。およそ1時間の逆押

し後、すしをとりだす（写真11）。漬け込み時の重石が充分でなかったり、樽と蓋に隙間があったりすると、雑菌が繁殖し、飯の色が変わってしまう。

できあがったアユずしは、飯つぶはまだ原型をとどめているが、ばらばらした感じで、酸味をおびている。アユは、骨、頭も柔らかくなっており、尾びれ以外はすべて食べられる（写真12）。アユの腹に入っている飯は食べるが、余分なものはほとんど食べずに捨ててしまうそう。取り出すときは1段ごとに出し、残りは表面をきれいにならして、新しい経木を乗せ、樽の回りをきれいに拭い、蓋をして重石をしておく。逆押しをしてから1週間から10日で食べ切る。

井上さん宅では、すしを漬ける際、手水にみりんを用いるが、魚、塩、米飯が材料の極めてシンプルなすしである。井上さんの話では手水に酒を用いる人、糀を一粒だけ入れる人、など作り方は各家により多少違うが、酸味はすべて自然の発酵により生じたもので酢を使うことはないと言う。手水に酒やミリンを用いるのは、水からの雑菌の混入を防ぐためと風味を付けるのが目的と思われる。麴を入れるのは発酵を促進する役割をはたすものと考えられる。このすしのつけこみ前後のpHを測定した結果は漬け込み前のアユ（塩抜き後）はpH6.97、漬け上がり後のアユはpH5.09、飯はpH4.51であった。また漬け上がり後のアユ、飯の塩分は共に2.1%であった。

4. 最後に

このたび聞き取りをした井上さんのアユずしと、大川が記録した一志さんのアユずしを比較すると、一志さんはアユを背開きをしているのに対し、井上さんは腹開き、飯の扱いは井上さんはそのまま、一志さんは飯を洗ってから用いるなどの相違が見られた。それぞれの家で『より美味しく』といった工夫が製法の違いをもたらしたものと思われる。井上家では家族そろって、より美味しいものを、と研究に余念がない様子が聞き取りの中で感じられた。井上さんのアユずしは、なまなれずし本来の作り方に近い方法で作られていると思われた。

最後に快く調査にご協力くださいました井上伊蔵さん御一家に心からお礼申し上げます。

参考文献

- 1) 篠田統：新装復刻版 すしの本, p18~29, 柴田書店（1993）
- 2) 篠田統：新装復刻版 すしの本, p152~184, 柴田書店（1993）
- 3) 周 達生：東アジアの食文化探検, p121~122, 三省堂選書（1991）
- 4) 岐阜市歴史博物館：特別展図録『日本の味覚—グルメの歴史学』（1992）
- 5) 大川吉嵩：食べもの三国誌, p15~24, 新人物往来社（1986）
- 6) 藤井建夫：伝統食品の知恵, p45~52, 柴田書店（1993）



写真1：塩漬アユの胸びれ,背びれ,あご骨を取り除く。



写真2：うろこを取る。



写真3：たわしを使用して、ていねいに洗う。

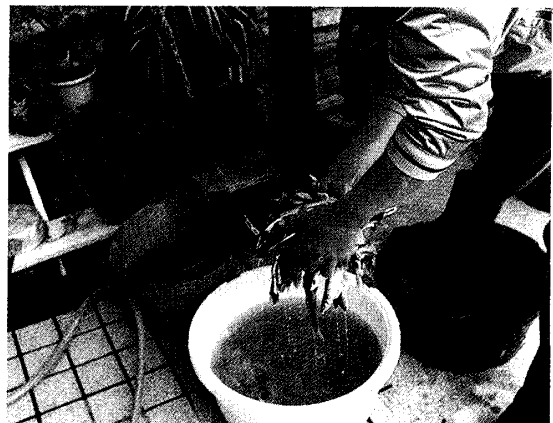


写真4：塩ぬき。水洗いを4～5回くりかえす。



写真5：洗い上げたアユを水切りする。



写真6：小刀でさらに開き、飯を入れ易くしておく。



写真7：すしの漬け込み準備。木樽，飯，あゆ，これとミリンを使用する。



写真8：アユの腹に飯をつめ，飯とアユを交互に重ねていく。この大きさに13段重ねた。一番上には飯を厚くいれる。



写真9：漬けこみで上がった水を捨てる。

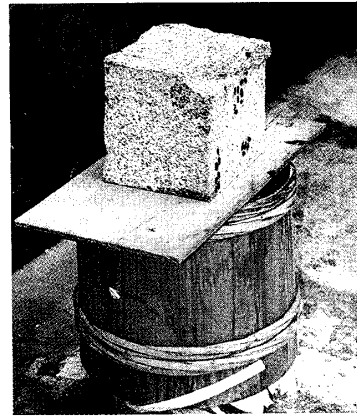


写真10：逆押し作業。およそ1時間行い水を切る。

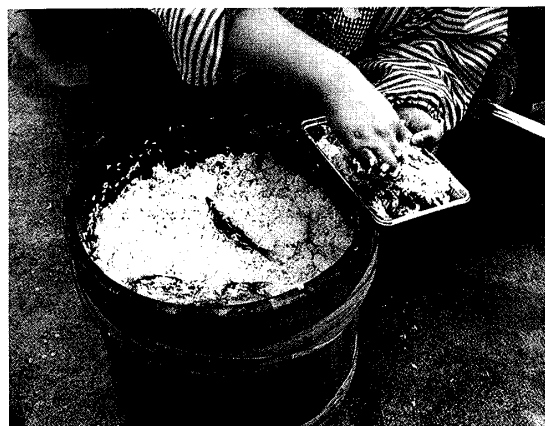


写真11：できあがりを取り出す。1段ごとに取り出し，食べない段は表面をきれいにならし，蓋をしてまた重石をする。

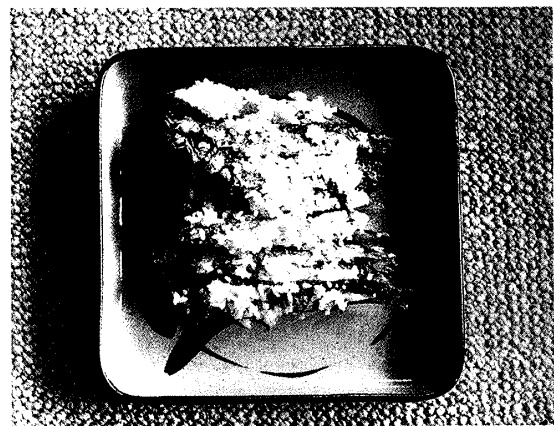


写真12：アユなれずし。