

## 第6回 すし好きの日本人

本川 裕

Honkawa Yutaka

アルファ社会科学(株)主席研究員

■東京大学農学部農業経済学科卒。財国民経済研究協会常務理事研究部長を経て、現職。立教大学兼任講師。農業、地域、産業、開発援助などの調査研究に従事。現在は、ネット上で「社会実情データ図録」サイト (<http://www2.ttcn.ne.jp/honkawa/>) を主宰するかたわら地域・企業調査等を行う。著作は「物流コストと日本の産業競争力」(学術誌「国民経済」、2004年)、「統計データはおもしろい!」(技術評論社、2010年)等。



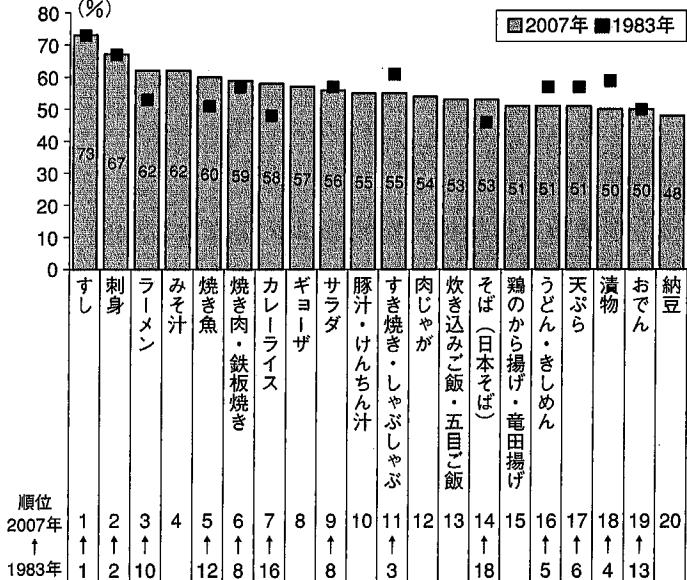
### 東のすし「外食」、西のすし「弁当」

日本人の好きな料理の第1位は「すし」である。図1には、NHKが調査した日本人の好きな料理ランキングを掲げた。1983年から2007年にかけて、うどん、天ぷらなど、日本古来の定番料理がベスト10から脱落し、逆に、ラーメン、カレーライスが大躍進するといった結構大きな変化が生じているが、トップの「すし」と2位の「刺身」は不動の地位を保っている。

そこで、日本の中でも、どの地域で「すし」が好まれているかを図2に示した。元データとした家計調査では、ちらしずしや郷土料理の各種のすしなど、家庭で料理するすしの消費は分からぬが、「すし(外食)」と「すし(弁当)」の2項目の家計支出額が計上されているので、両者の地域別の集計をグラフにした。

「すし(外食)」は、北海道から東海までの東日本で消費量が多く、西日本ではぐっと消費量が減る。明らかに東高西低の傾向が見て取れる。一方、「すし(弁当)」の方はというと、東海・北陸

図1 日本人の好きな料理ランキング

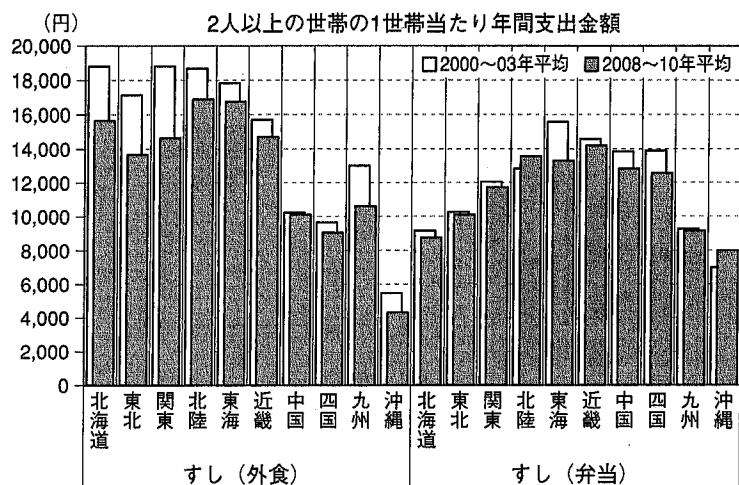


注) 60の料理選択肢に対する複数回答結果(2007年)。1983年の順位記載がない料理は当時選択肢になかったか(例:みそ汁)、あるいは20位以下だったもの。

資料) NHK放送文化研究所世論調査部「日本人の好きなもの」2008年

から関西・中四国方面で多く、日本列島を東西に離れるにつれて、山のすそ野のように消費額が少なくなる傾向が明らかである。図には、最近の2008~10年平均とともに2000~03年平均の値も掲げておいたが、「すし(弁当)」の分布はそれ

図2 地域別すし消費



資料) 総務省統計局「家計調査」

ほど大きな変化がないが、「すし（外食）」はといえば、すこし前の方が東高西低の傾向はより顕著であったことが分かる。こうしたすし消費の地域性を理解するには、すしの歴史を簡単に振り返っておく必要がある。

## すしの歴史

日本のすしの原形は、淡水魚などを蒸した米とともに長期間塩で漬けこんで乳酸発酵させた保存食品、ナレズシであり、東南アジアや中国から伝わり、日本に古来より存在している。現代に残っているナレズシとしては琵琶湖湖畔の「近江のフナずし」が有名である。この場合、発酵しごちやになつた米飯部分は捨てて魚肉部分だけ食べる。

タイでは、7月から上流で降り続いた大雨による洪水により、首都をとりまく広い範囲で冠水し、10月に入って、自動車・電機メーカーなど日系企業が相次いで操業停止に追い込まれた。東南アジアでは、例年、雨期から乾期への変わり目（タイでは10月）は雨期末の雨による洪水のシーズンであり、今回の被災は、洪水の程度が大きかったに過ぎない。タイには「水がひけばアリが魚を食べ、洪水の時は魚がアリを食べる」ということわざが

ある。世界の中で東南アジアで雨期から乾期にかけて大量に捕獲される淡水魚の保存方法として、魚醤とともにナレズシが誕生したという説が有力である。

室町時代には、ナレズシでは食べなかった飯を食べるものにしたナマナレ（生成）というすしが発明された。アユ、ウナギ、コイなどの魚やタケノコなどの野菜を、飯と塩だけ使い短時間の発酵で酸味を帯びさせた食品である。さらに、塩漬け魚に糀や野菜、あるいは酒を加えることによって、発酵を早めた改良型のナレズシが生まれた。北海道から北陸日本海側にかけてのイズシ（秋田のハタハタずし、北陸のかづらずし）もその一つである。

そして、江戸時代に入ると、酢を飯にあてる即席ズシが開発され、当初は邪道とされていたが、18世紀以降、江戸から流行し、早ズシの主流となる。酢飯を箱に詰め、その上にすし種の魚貝をのせ、落しふたをして上からおもしをかけて数時間押すという箱ずし（押しすし）が考案され、上方名物となった。また、江戸中期には江戸前の魚が珍重され、19世紀はじめには、ナレズシ、押しすしをファストフード化した食品として、酢飯に刺身をのせた握りすしも登場した。それでも、最初は、魚介類はすぐに悪くなるので、醤油漬けのすしねたを使っていたといわれる。

江戸時代以降、全国各地で、ナマナレの各種改良型に加え、巻きずし（関東のノリ巻き、関西の太巻き）、棒ずし（京都のサバズし）、ちらしづし、いなり寿司（名古屋起源が通説）など多種多様な寿司が新たに開発される中、基本的には、明治から大正にかけて「関東の握りすし、関西の箱ずし」という状況が続いていたといわれる。

日比野（1999）は、飯を食べるナマナレが「すしの第一革命」、酢の使用による早ズシが「すし

の第二革命」、そして、各地に根づいたスシ文化に対する握りすしの全国展開を「すしの第三革命」と呼んでいる。握りすしの全国展開は、①明治政府による東京文化の推奨、②関東大震災や戦災によるすし職人の地方流出、③握りすしのみを除外とした飲食業営業禁止（1947年飲食営業緊急措置令）を通じて進んでいったとされる。

## 回転寿司の影響

こうしたすしの歴史を踏まえると、現在のすしの地域分布がよく理解できる。「すし（外食）」は、回転寿司をふくむ握りすしの消費が中心であるため、「すしの第三革命」で全国展開したとはいえ、握りすしが開発された関東以東でなお消費量が多いのに対し、箱すし（押しづし）文化の中心が京阪神地方にあったことが「すし（弁当）」の消費パターンに大きく影響しているといえよう。

すし消費の地域的変動は結構激しい。図表には掲げていないが、県庁所在都市別のすし消費量を調べてみると、順位の入れ替わりが激しい（特にすし（外食）で）。上で、すし消費の地域パターンを地方ブロック別で見たのはそのためである。

これと関連して、興味深いのは子どものすし好きが多くなっている点である。表1には、小中学生が好きな料理のベスト10の推移を掲げた。1995年から2005年にかけて、カレーライス、ラーメンが上位であることは変わりないが、ハンバーグが順位を大きく低下させる一方で、寿司が7位から1位へと急上昇している。これは、郷土食として家庭でつくるすし料理の伝統が衰える中、従来型のすし屋での外食は、高級外食で子どもには無縁であったため、好きな料理としては下位であったのに対して、近年は、親子連れで出掛ける回転寿司が普及し、子どもにもすしが馴染み深い料理となつたためと考えられる。

日本のすし文化は、「アリが魚を食べる」保存

表1 子どもの好きな料理ベスト10の推移

順位	1995年度	2000年度	2005年度
1	カレーライス	カレーライス	寿司
2	ハンバーグ	ラーメン	カレーライス
3	ラーメン	焼き肉	ラーメン
4	パスタ	寿司	オムライス
5	ステーキ	ハンバーグ	ステーキ
6	焼き肉	パスタ	デザート
7	寿司	ステーキ	ピザ
8	グラタン	グラタン	チャーハン
9	シチュー	サラダ	パスタ
10	サラダ	チャーハン	焼き肉
備考 (10位以下)	ピザ 16位 チャーハン 12位 オムライス 21位	オムライス 13位 ピザ 17位	グラタン 14位 ハンバーグ 19位

注) 1995年度のスパゲッティを2005年度に合わせパスタとするなど、料理名の表示の変更あり。複数回答の回答数上限は、1995年なし、2000年度5つ以内、2005年度3つ以内なので厳密には比較できないが順位には大きな差は出ないと考えられる。各年度1万人以上の小中学生が調査対象。

資料) 日本スポーツ振興センター「児童生徒の食生活等実態調査報告書」

食の域をこえ、生活リズムの中で手軽においしいものを食べたいと考えた日本人の長い取組みの産物である。とはいえ、なお、すし文化は発展途上であり、そうであるからこそ、最初にふれた好きな料理ベスト1を維持しているのだといえよう。

江戸時代の握りすしは、超高級すし料亭と路上の屋台店の両方で商われていた。屋台では、あらかじめすしを握って並べておき、客はそこから選んで好きなすしを食べたらしい。そして、料亭型すし屋は屋台ブームを取り入れ、店内に屋台スペースをつくり、現代のカウンター方式のすし屋へと発展したという。回転寿司は、握りすし発祥時の屋台方式の現代的再現だといえる（日比野前掲書）。歴史が繰り返されるとすれば、高級すし屋も回転寿司形式を店内に取り入れることとなろう。

## 日本食による世界への貢献

近年では、先進国における肉や脂の過剰摂取への反省により世界中にすしブームが広がり、回転寿司も珍しい存在ではなくなりつつある。例えば、図3に見るように、韓国人に人気の日本料理とし

ては、すしと刺身が圧倒的となっている。ちょうど日本人が焼肉やキムチを好むのと同程度に韓国人はすしと刺身を好んでいるという結果である。

もともとは、東南アジア・中国から日本に伝わったすしが、逆に日本から世界に輸出されるに至っているという状況は、何を意味しているのであろうか。

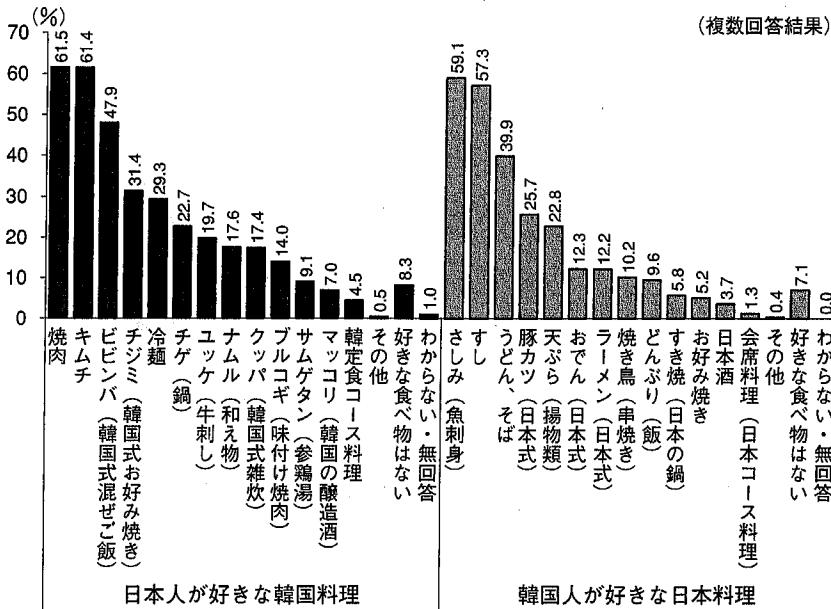
人類史的にみて、肉や油脂のおいしさの追求は食生活向上の大きなテーマであった。そのため、肉と油脂以外のおいしさの追求は頓挫することも多かった。古代ローマでは魚醤が普及したのに、いつの間にか衰えた。中国では、宋の時代にすしが全盛となったが、そもそも魚類を好まなかつたモンゴル人の支配とともに衰えた。中国のすしは、酢飯を使う以前の形態であり、鳥獣のすしも多かった。魚肉の方に塩・酢をうつたため、膾や塩辛と見分けがつかなくなつて衰退した側面もあるようだ（篠田（1970））。

アジア一帯では、もともと、魚醤、ナレズシ、味噌・醤油が生まれ、また殺生を戒める仏教文化の普及により肉食が制限されていたため、食文化の発展の中でそれらが持つうま味にスポットライトが当たる条件が成熟していた。しかし、中国を支配した北方民族が家畜文化をアジアに広め、肉食文化を普及させたため、唯一肉食を忌避し続けた日本でだけ、うま味文化が純粹に発達していくこととなり、だしの開発や多様なすしの発達にまで到達したのだと思われる。

多くの国が飽食の時代に突入し、BSE問題を含め肉食文化への反省が生まれ、健康上油脂の

図3 日本人が好きな韓国料理、韓国人が好きな日本料理（2010年）

（複数回答結果）



注) 全国20歳以上の男女（韓国は済州島を除く）に対する個人面接法による調査。

調査有効数は日本1,473人、韓国1,000人。

資料) NHK放送文化研究所「日韓市民意識調査」（『放送研究と調査』2010年11月）

取りすぎが問題とされる中で、すしをはじめとする魚食文化や醤油、味噌、だしのうま味、緑茶などの特徴を持つ日本食が世界的に見直されて、日本食ブームが起こっているが、これは、忘れかけていた古代の食文化を人類が再発見する過程であるように思われる。シカゴの前衛黒人ジャズグループ Art Ensemble of Chicago は自らの音楽理念を“Ancient to the Future”という標語で示したが、私は、これが食文化にとどまらず日本文化が世界に貢献していく道だと思われてならない。

#### \*参考文献

- [1] 日比野光敏（1999）：すしの歴史を訪ねる：岩波新書。
- [2] 吉野昇雄（1998）：すし：平凡社大百科事典（第2版）：平凡社。
- [3] 篠田統（1970）：すしの本：柴田書店（再刊 岩波現代文庫、2002年）。

#### \*「社会実情データ図録」関連図録

- [1] 図録0210「調味料から見た世界の食文化圏の味の特色」
- [2] 図録0330「子どもの食べ物・料理の好き嫌い」
- [3] 図録0331「日本人が好きな韓国料理、韓国人が好きな日本料理」
- [4] 図録0332「日本人の好きな料理ランキング」