

2017年12月1日発行
平成20年1月29日 第三種郵便物認可
ISSN1881-5057

別冊 うかたま

伝え継ぐ
日本の家庭料理

すし

ちらしすし・巻きすし
押しすしなど



はじめに

日本は四方を海に囲まれ、南北に長く、気候風土が地域によって大きく異なります。このため各地でとれる食材が異なり、その土地の歴史や生活の習慣などもかわりあって、地域独特の食文化が形成されています。地域の味は、親から子、人から人へと伝えられていくものですが、食の外部化が進んだ現在ではその伝承が難しくなっています。このシリーズは、日本人の食生活がその地域ごとにはっきりした特色があったとされる、およそ昭和35年から45年までの間に各地域に定着していた家庭料理を、日本全国での聞き書き調査により掘り起こして紹介しています。

この本では、さまざま「すし」80品を取りあげました。色とりどりのちらしすしに巻きすし、いなりすし、にぎりすし。葉っぱを使ったすしに押しすしや箱すし、魚の姿すしなど、それぞれの地域のおいしいものをのせたり混ぜたりして、つくり続けてきたすしです。

すしの多くはハレの日の料理としてつくられ、たくさんの人が見て味わうものでした。そのため、魚の尾がピンと立った姿すし、色合いの違う具を彩りよく並べた押しすしなど、味つけだけでなく見た目の仕上がり具合にも気をつけています。季節の移り変わりとともに具も変わり、暦の節目も表わしました。

聞き書き調査は日本調理科学会の会員が47都道府県の各地域で行ない、地元の方々にご協力いただきながら、できるだけ家庭でつくりやすいレシピとしました。実際につくってみることで、読者の皆さん自身の味になり、そこで新たな工夫や思い出が生まれれば幸いです。

2017年11月

一般社団法人日本調理科学会 創立50周年記念出版委員会

目次

凡例……………4

〈ちらしずし・ばらずし〉

ばらずし(岡山県)……………6

どどめせ(岡山県)……………8

ばらずし(広島県)……………9

ばらずし(愛媛県)……………10

ばらずし(香川県)……………12

かちえびちらしずし(大分県)……………13

ちらしずし(東京都)……………14

かて飯(神奈川県)……………15

みょうがずし(富山県)……………16

てこねずし(三重県)……………17

ばらずし(京都府)……………18

金時豆入りかき混ぜ(徳島県)……………20

すもじ(島根県)……………22

ぶえんずし(熊本県)……………23

ばらずし(宮崎県)……………24

さつますもじ(鹿児島県)……………25

〈巻きずし・いなりずし〉

巻きずし(群馬県)……………27

太巻きずし(千葉県)……………28

細巻きずし(千葉県)……………30

太巻きずし(神奈川県)……………31

クルミ入り太巻きずし(新潟県)……………32

こぶの巻きずし(奈良県)……………34

わかめずし(和歌山県)……………36

南関あげ巻きずし(熊本県)……………37

「コラム」巻きずしのつくり方……………38

いなりずし(青森県)……………39

いなりずし(茨城県)……………40

いなりさん(栃木県)……………41

いなりずし(宮崎県)……………42

〈にぎりずし〉

おぼろずし(千葉県)……………44

島ずし(東京都)……………45

あじずし(神奈川県)……………46

にぎりずし(静岡県)……………47

いわしのほおつかむり(兵庫県)……………48

じゃこずし(和歌山県)……………49

ままかりずし(岡山県)……………50

茶台ずし(大分県)……………51

ゆず酢の山菜ずし(高知県)……………52

魚ずし(宮崎県)……………54

〈葉のすし〉

笹ずし(新潟県)……………56

笹ずし(長野県)……………58



葉っぱずし (福井県) …… 59
 朴葉ずし (岐阜県) …… 60
 柿の葉ずし (石川県) …… 61
 柿の葉ずし (和歌山県) …… 62
 柿の葉ずし (鳥取県) …… 63
 柿の葉ずし (奈良県) …… 64
 鯖のなれずし (和歌山県) …… 66
 「コラム」すしを包む・はさむ・のせる葉っぱ …… 68

〈押しずし・箱ずし〉

塩引きずし (山形県) …… 71
 押しずし (石川県) …… 72
 押せずし (富山県) …… 74
 鯖の箱ずし (静岡県) …… 75
 箱ずし (岐阜県) …… 76
 箱ずし (メジロ) (愛知県) …… 77
 箱ずし (モロコ) (愛知県) …… 78
 こけらずし (三重県) …… 80
 宇川ずし (滋賀県) …… 82
 鯖ずし (京都府) …… 84
 鱧ずし (京都府) …… 86
 バツテラ (大阪府) …… 87
 生ぶしの押しずし (大阪府) …… 88
 こけらずし (兵庫県) …… 89
 こけらずし (和歌山県) …… 90
 一合ずし (広島県) …… 92
 ゆうれいずし (山口県) …… 93

〈姿ずし〉

岩国ずし (山口県) …… 94
 石切ずし (香川県) …… 96
 鯖の押し抜きずし (香川県) …… 98
 カンカンずし (香川県) …… 99
 須古ずし (佐賀県) …… 100
 「コラム」押しずし・箱ずしの道具いろいろ …… 101
 大村ずし (長崎県) …… 102
 酒ずし (鹿児島県) …… 104
 鯖ずし (滋賀県) …… 107
 さんまのなれずし (和歌山県) …… 108
 さいらずし (和歌山県) …… 110
 鯖ずし (兵庫県) …… 111
 鯖の姿ずし (島根県) …… 112
 ぼうぜの姿ずし (徳島県) …… 113
 魚の姿ずし (高知県) …… 114
 このしろの姿ずし (熊本県) …… 116
 あじの丸ずし (大分県) …… 117
 「伝え継ぐ日本の家庭料理」読み方案内 …… 118
 調理科学の目1 多様なすしとその地域性 …… 122
 調理科学の目2 すし飯の好みに見える地方性 …… 124
 都道府県別掲載レシピ一覧 …… 125
 素材別索引 …… 126
 その他の協力者一覧 …… 127
 出版にあたって …… 128

●1つが掲載レシピ1品を表します。

青森県

いなりずし…p39

山形県

塩引きずし…p71

茨城県

いなりずし…p40

栃木県

おいなりさん…p11

群馬県

巻きずし…p27

千葉県

太巻きずし…p28

細巻きずし…p30

おぼろずし…p44

東京都

ちらしずし…p14

烏ずし…p45

神奈川県

かて飯…p15

太巻きずし…p31

あじずし…p46

新潟県

クルミ入り太巻きずし…p32

笹ずし…p56

富山県

みょうがずし…p16

押せずし…p74

石川県

柿の葉ずし…p61

押しずし…p72

福井県

葉っぱずし…p59

長野県

笹ずし…p58

岐阜県

朴葉ずし…p60

笹ずし…p76

静岡県

にぎりずし…p47

鯖の箱ずし…p75

愛知県

箱ずし(メジロ)…p77

箱ずし(モロコ)…p78

三重県

てこねずし…p17

こけらずし…p80

滋賀県

宇川ずし…p82

鯖ずし…p107

京都府

ばらずし…p18

鯖ずし…p84

鰻ずし…p86

大阪府

バッテラ…p87

生ぶしの押しずし…p88

兵庫県

いわしのはおっかむり…p48

こけらずし…p89

鯖ずし…p111

奈良県

こぶの巻きずし…p34

柿の葉ずし…p64

香川県

ばらずし…p12

石切ずし…p96

鯖の押し抜きずし…p98

カンカンずし…p99

愛媛県

ばらずし…p10

高知県

ゆず酢の山菜ずし…p52

魚の姿ずし…p114

佐賀県

須古ずし…p100

長崎県

大村ずし…p102

熊本県

ぶえんずし…p23

南関あげ巻きずし…p37

このしろの姿ずし…p116

大分県

からえびちらしずし…p13

茶台ずし…p51

あじの丸ずし…p117

宮崎県

ばらずし…p24

いなりずし…p42

魚ずし…p54

鹿児島県

さつますもじ…p25

酒ずし…p104

鳥取県

柿の葉ずし…p63

島根県

すもじ…p22

鯖の姿ずし…p112

岡山県

ばらずし…p6

どどめせ…p8

ままかりずし…p50

広島県

ばらずし…p9

一合ずし…p92

山口県

ゆうれいずし…p93

岩国ずし…p94

徳島県

金時豆入りかき混ぜ…p20

ぼうぜの姿ずし…p113

和歌山県

わかめすし…p36

じゃこずし…p49

柿の葉ずし…p62

鯖のなれずし…p66

こけらずし…p90

さんまのなれずし…p108

さいらずし…p110

