

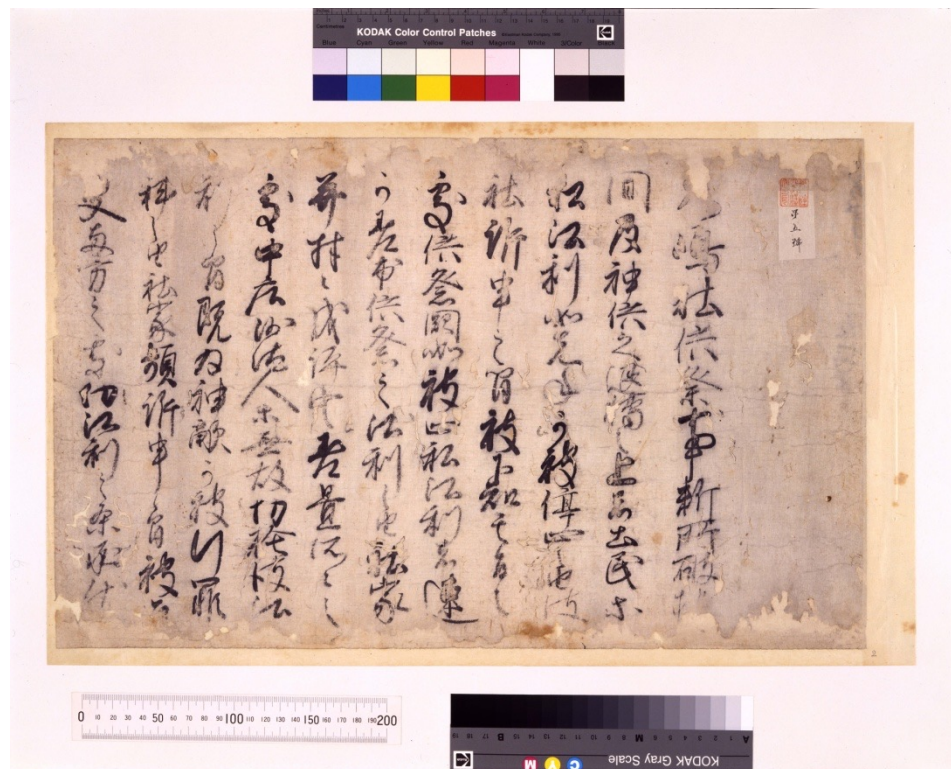
2020年3月27日

第2回 フナズシサミット2020

変わり続ける フナズシ

滋賀県立琵琶湖博物館
専門学芸員 橋本道範

自己紹介



大嶋神社・奥津嶋神社文書

○歴史学

- 鎌倉時代頃から室町時代頃(中世)において、自然と人間との関係のあり方がどう変わったのか？

今日のお話（25分）

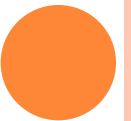
- 1、フナズシってなあに
- 2、フナズシの研究
- 3、江戸時代のフナズシ
- 4、フナズシのこれから





1、フナズシってな あに

フナズシとは



【史料1】『広辞苑 第七版』(岩波書店、2018年)

- 「馴鮓〈なれずし〉の一種。ニゴロブナの鱗〈うろこ〉・鰓〈えら〉・臓物を取り去って塩漬にしたものを、飯と交互に重ねて漬け込み自然発酵させたもの。酸味と臭味が強い。近江の名産。〈季・夏〉」



近江の鮒ずし

小島 朝子*

1

鮒ずしの由来

鮒ずしは塩漬けた鮒をご飯に長期間漬けて込んで発酵させた馴れずしであるが、味はともかくその異臭のためにとても食べられないという人の多い食べ物である。鮒ずしは滋賀県下では古くから漬けられ、各地のお祭りのお供えや家庭の呼びごとなどの時のご馳走として今でも欠かせないものになっている。

篠田氏は「すしの本」の中で、すしを二つに大別されている¹⁾。その一つは「馴れずし」で、用いたご飯の自然発酵によって生じた乳酸にその酸味をあおぐものとし、もう一つは「早ずし」で食酢を添加して酸味を与えたものの二つである。鮒ずしは現在に残る数少ない本馴れずしである。滋賀県下では鮒ずしの他にオイカワやハスなども漬けられている。これらも馴れずしなまなれの一種であるが、いわゆる「生成」(生馴れ)で塩漬期間、本漬期間ともに短かくご飯もいっしょに食べるすしである。これらのすしには昔、芽ただが添えられていたので「芽ずし」と

のには1年近くもかかるが、世の中が忙しくなってくるにつれ生成の状態を食べるようになり、さらに食酢を添加し1日置くもの、そして握ってその場で食べるものと次第に熟成期間が短くなってきたことがわかる。

古代日本のすしの由来については二通りの説がある²⁾。一つはミサゴという鳥が魚をとってきて貯めておく海水で自然に魚が塩漬けされ、それからヒントを得てすしができたという説、もう一つは大陸から稲が伝播してきた時にいっしょに伝わってきたという説の二つである。

記録では奈良時代初期に制定された養老令の中の「賦役令ふえきりょう」に「……近江鮒五斗……」の記録がある。これが最も古い記録である。

また、平安時代中期には「延喜式」の中で「……鮒十石、味塩鮒三石四斗……」の記録がみられ、鮒ずしや原料になる塩切鮒が近江から宮中に貢献されていたことがわかる³⁾。また、「続群書類従」には、徳川家康が安土の織田信長を訪ねた際の献立が書かれており、「……ふなのすし……」という言葉がみられる。これらより、鮒ずしは相当古くから漬けら

小島朝子「近江の鮒ずし」
(『伝統食品の研究』第3号、一九八六年)

小島朝子「近江の鮒ずし」(『伝統食品の研究』3、1986年)

- 「まず鮒を洗って鱗をはぎ、鰓を取り、卵を残して内臓を抜き、塩切り(滋賀では塩漬けのことを塩切りと言う)し、3か月後ぐらいに水洗いしてご飯で本漬けを行う。半年ぐらい発酵させてでき上がる」



一匹丸ごと！

滋賀県の現在のふなずし

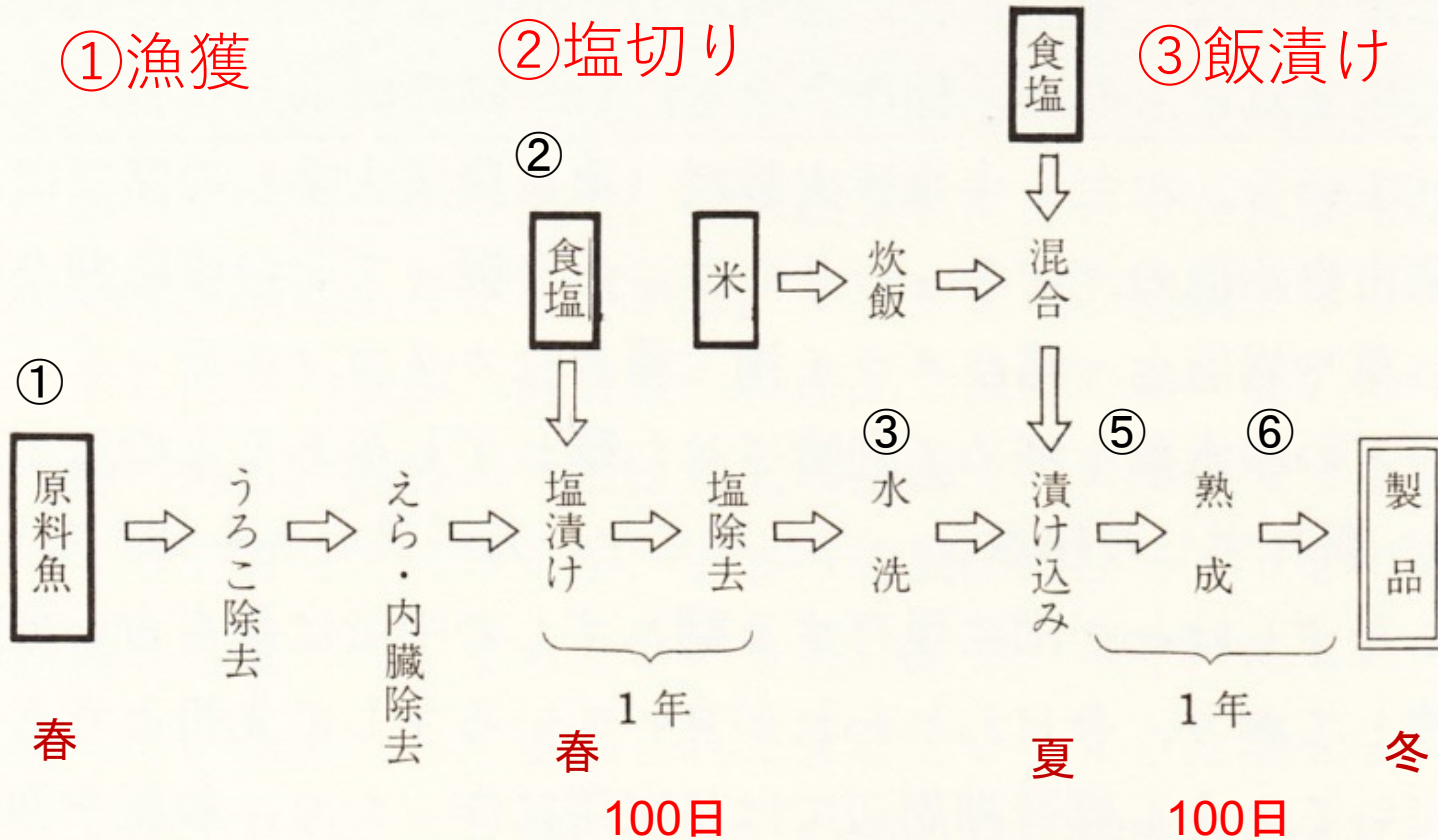


図5-1 ふなずしの製造工程

『日本国語大辞典 第二版』

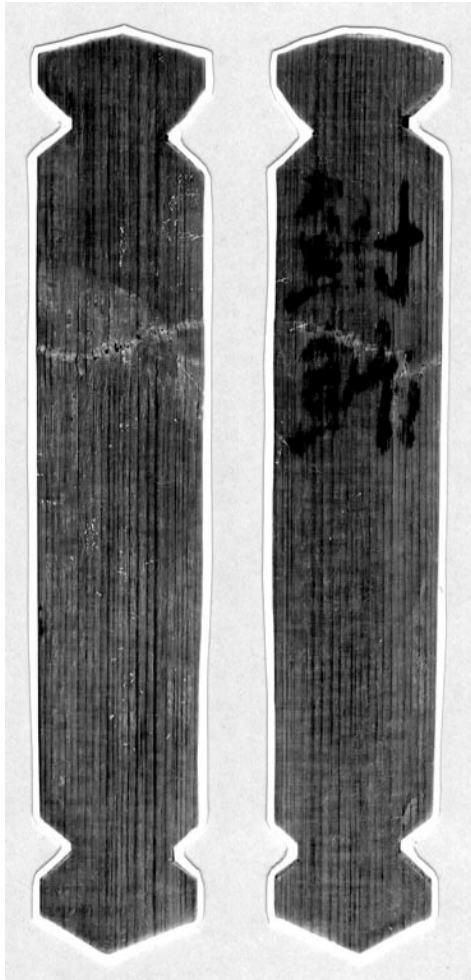
- 【史料2】【鮒鮓】(下線は橋本、以下同じ)
- 腹びらきにして内臓をだした鮒を塩づけにして自然発酵させたなれずし。こうじを加えたご飯の中に漬けて作る早ずしもある。大津名産。《季・夏》
- 【史料3】『日本国語大辞典 第二版』【大津石場鮒鮓】
- 近江国(滋賀県)大津石場の名産のフナの熟鮓(なれずし)。寒(かん)の内に玄米を堅く炊き、塩をした中に、腹わたを除いたフナをつけこんで押しをしたもの。七〇日ぐらいで熟(な)れ、翌年の秋のころ、風味が最も良くなる。





2、フナズシの研究

最初の記録



鮒
鮓

奈良国立文化財研究所
木簡データベース

[http://mokuren.nabunken.jp/Mokkan/
6AFFJD17/L/000122.jpg](http://mokuren.nabunken.jp/Mokkan/6AFFJD17/L/000122.jpg)



これまでの考え



- 篠田統(しのだおさむ)
- 2002(1970)
- 滋賀県のナレズシ
- 「ほかのすべてのすし類のいわば出発点」
- すしの系譜



すしの系譜

なれずし

馴れずし(滋賀県-フナずし)

なまなれ

生成(和歌山県-馴れずし, 兵庫県-ツナシずし)

姿ずし(京都-サバずし
大阪-スズメずし)
棒ずし(吉野-アユずし)

いずし(加賀-カブラずし
秋田-ハタハタずし)

飯ずし(コケラずし, 箱ずし) 卵の花ずし(山口県-とうずし
石見-おまんずし)

型入り五日ずし(長崎県-大村ずし) 握りずし

五目ずし
五散らしずし

ごもくずし
・ちらしずし

にぎりずし

まきずし

巻きずし(ノリ巻, コンブ巻)

印籠ずし(稲荷ずし, 熊野
-めぱりずし)

変わりずし

石毛直道さんほか1990

- 「古代のナレズシのつくりかたが現代にまで伝承されている例としては、琵琶湖のフナズシをあげるのが常道となっている。」



石毛直道さん

<http://www.shimizukobundo.com/ishige-naomichi/>

日比野光敏さん(1993)

- そんなことはないよ。江戸時代になってから、いまのフナズシのつけかたになったんだよ。



日比野光敏さん

日比野光敏説(1993)

- ・元禄2年(1689)の料理書『合類日用料理抄』
にみえる近江のフナズシの製法
- 「江州鮒の鮓、一、寒の内ニ漬申候」
- ★寒い時に漬けてた！
- 子持ちのフナを夏場に漬ける滋賀県の
現在のフナズシは、日本のフナズシの原
型ではない





3、江戸時代のフナ ズシ

水とたぬき
水とたぬき

○白臭の粉

一白臭一旦取造ると信但研りあし衣の
端水ははれ末とたぬき

桶へ入し

○製法の粉

一製法取末とたぬき

切取湯とたぬき

乞ふいし

中を常試とたぬき

○白粉の粉

一白粉取末とたぬき

頭を研り

取方と粉とたぬき

つと粉とたぬき

製法とたぬき

取方と粉とたぬき



○江州鮎ごうしゅうなの鮎

一寒かんの内ニ漬申候 ゑらを取ゑらより腸はらわたをぬき頭かしらを打
ひしき折敷おしきに塩を沢山たきさんにため両方より鮎を塩の上へ
おし付塩付候ほとつけ鮎に漬申候 黒米をこわめし
に仕能しなさまし喰塩くいに塩をませ食沢山に漬申候 初成はしめ
程おしつよく置廿日程〔二オ〕過ておしを常の鮎すしの
かげんほどに弱置よほく申候 七十日程過て能なれ候いつ
迄も持申候 翌年よく夏秋の時分も結句けつく風味能骨ほねも一段たん
と和やはらかに成申候 是もおしをゆるめ申候時分に塩水を
蓋ふたの上へため申候 取出候後内の魚食のかたおりに
不成やうに直なまし押をかけ右の塩水又ため置申候

櫻井信也2016

- ①頭を打ち叩いて押し潰している。これにより、「発酵・熟成に要する時間を短縮させると共に、少しでも軟らかくして食べ易くするためと思われる」
- ②長期の飯漬けが行われていた。「寒の内」に漬けて「七十日程過ぎて能なれ候」とあるのは、翌年の二月から三月ごろにあたる。
- ③鮓の腸(内臓)を取り除くにあたり、腹を割くのではなく、鰓から引き抜きだす。現代の壺抜きの製法は、元禄2年まで遡る。
- ④江戸時代の料理書を見る限り、「塩漬け」にすることは見られず、長くとも数日の「塩押し」に留まる。
- ⑤「黒米」、すなわち玄米を用いている。



頭を壊す！

『合類日用料理抄』の「江州鮒の鮓」

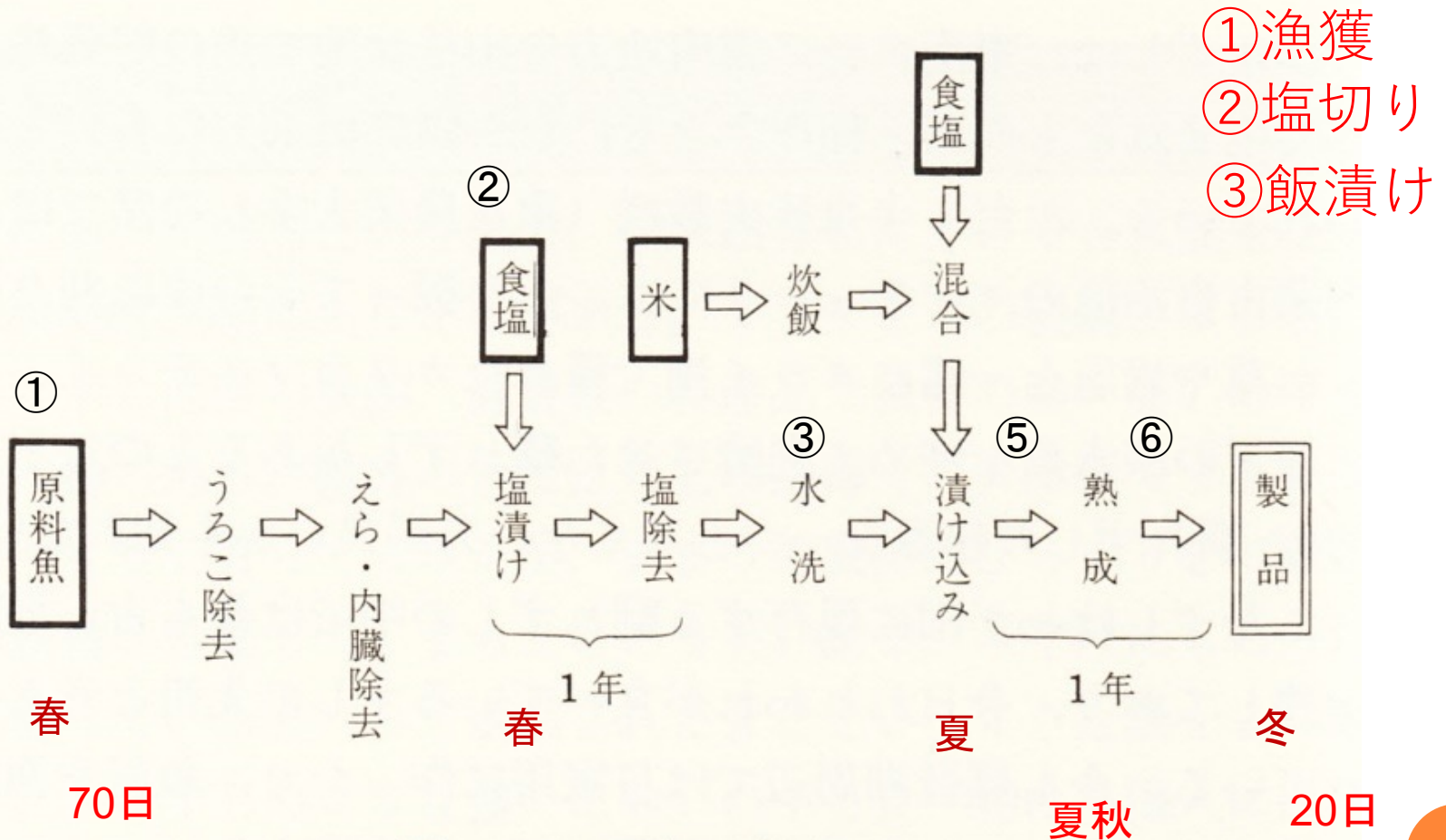


図5-1 ふなずしの製造工程

「江州鮎の鮓」の本質

- 何度読んでも、①漁獲、②塩切、③飯漬の工程が同時だったとしか読めない➡寒鮎を原料としたフナズシだ！
- 寒の内の低温で、塩を多量にまぶせ、玄米で漬ける
- →発酵が進まない条件だらけ！
- ➡90日という長期の漬け込みが開発されたのではないか？



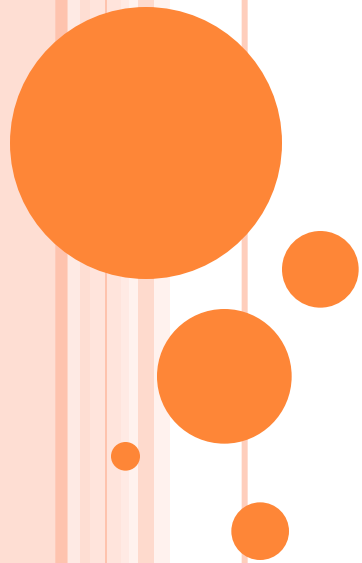
「江州鮎の鮓」の本質

- 何度読んでも、①漁獲、②塩切、③飯漬の工程が同時だったとしか読めない➡寒鮎を原料としたフナズシだ！
- 寒の内の低温で、塩を多量にまぶせ、玄米で漬ける
- →発酵が進まない条件だらけ！
- ➡90日という長期の漬け込みが開発されたのではないか？
- ★でも、ほんとうに発酵が進むのか？？



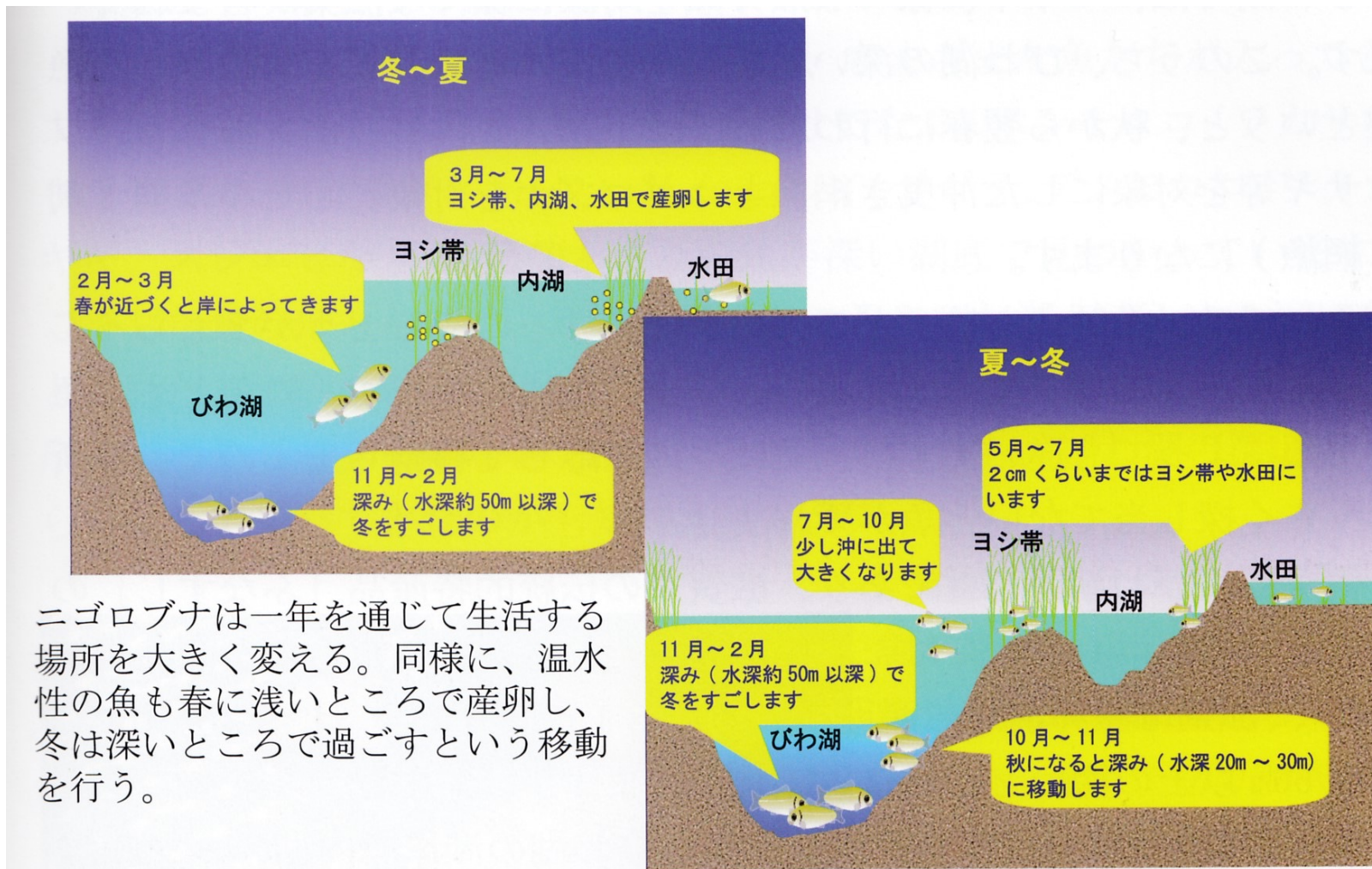
やってみよう！

今実験中



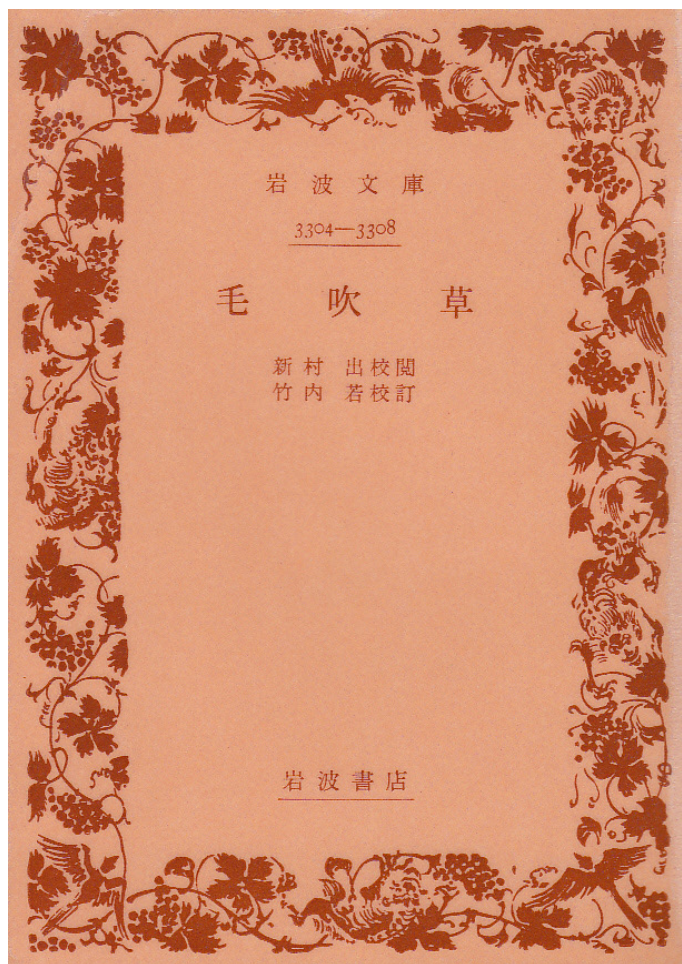
ニゴロブナの一年

➡ニゴロブナでなかった可能性



ニゴロブナは一年を通じて生活する場所を大きく変える。同様に、温水性の魚も春に浅いところで産卵し、冬は深いところで過ごすという移動を行う。

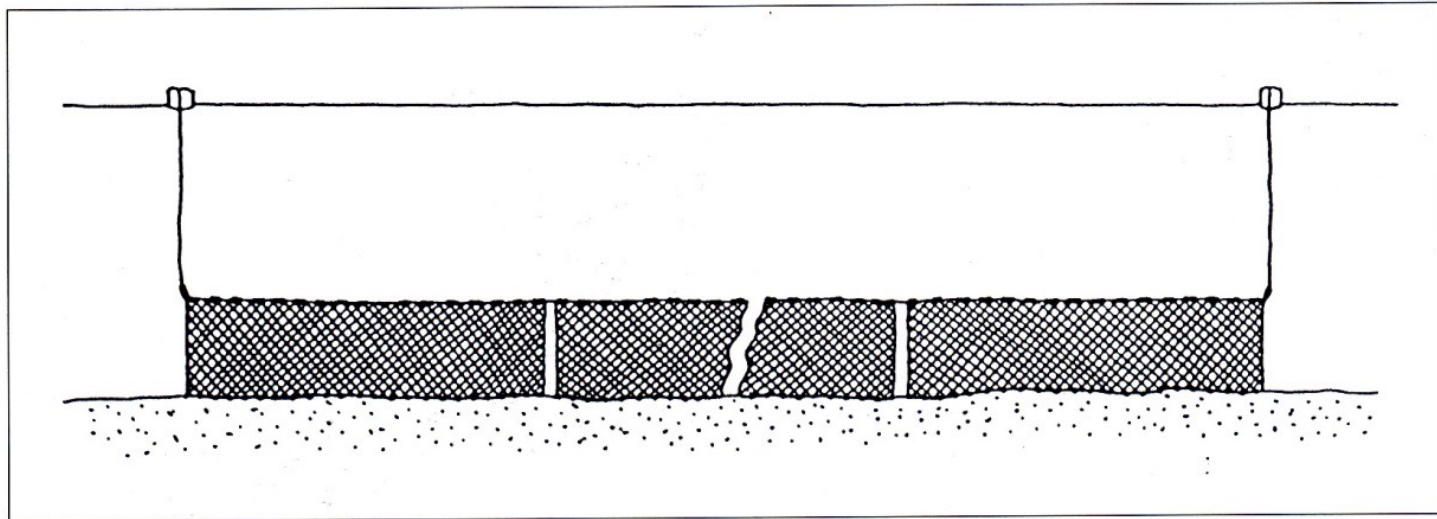
毛吹草



- 正保二年(1645)
- 「堅田小糸鮎」



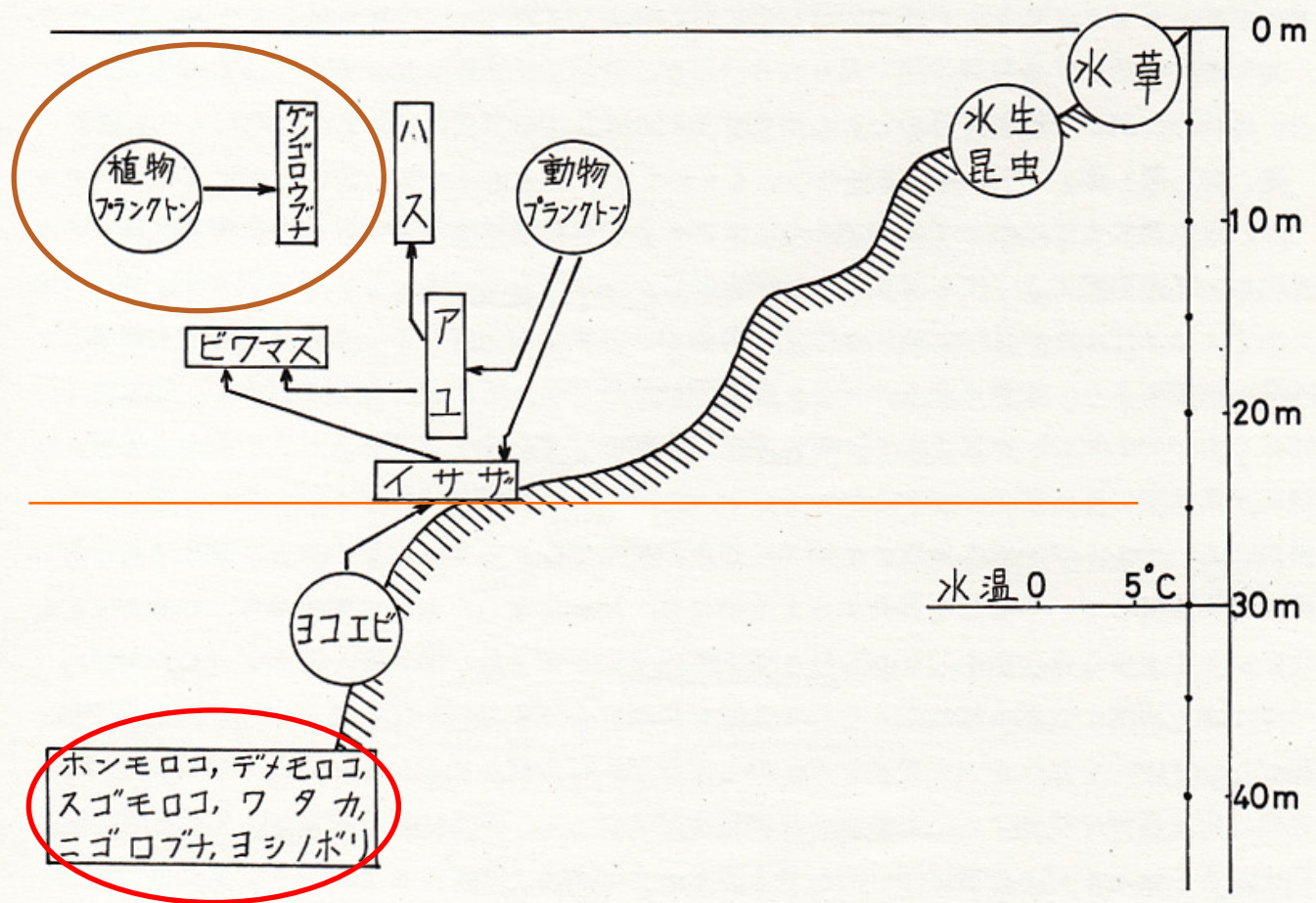
小糸網漁



72 小糸網概念図 ジバエ



第2図 冷期におけるびわ湖主要魚の分布と食物関係



『日本国語大辞典 第二版』【大津石場鮎鮓】

- 近江国(滋賀県) 大津石場の名産のフナの熟鮓(なれずし)。寒(かん)の内に玄米を堅く炊き、塩をした中に、腹わたを除いたフナをつけこんで押しをしたもの。七〇日ぐらいで熟(な)れ、翌年の秋のころ、風味が最も良くなる。



橋本の仮説

- 私たちが「滋賀県の現在のフナズシ」と考えているフナズシは、アジア・琵琶湖地域に広く分布するナレズシのなかから、**17世紀になって、長期に漬け込むという琵琶湖地域だけの特有の製法で「飛躍」した**延長にあるもので、そのきっかけは、寒鮎を原料とするフナズシの製法の創出にあったのではないか





6、フナズシのこれ から



● 作り方の飛躍！

● マンションでも漬けられるフ
● ナズシ

Wrap with vinyl



Plastic tub



長浜バイオ大学町屋キャンパス



2019年8月10日





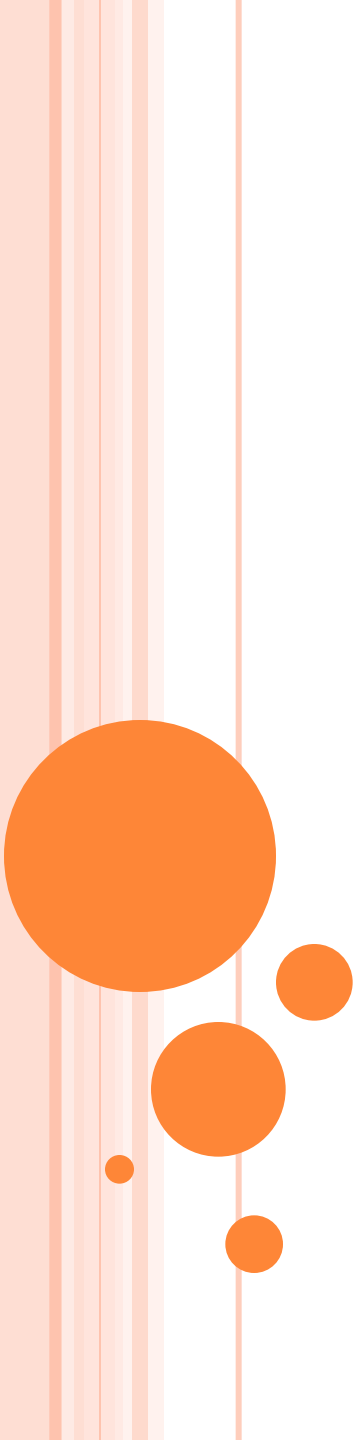
● 食べ方の飛躍！

フナスシは洋食とよく合う！

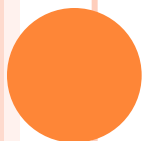
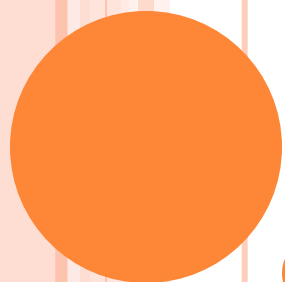
SANDWICH OF *FUNAZUSHI*







フナズシは変わり続ける！



おわり