

## 江戸の郷土料理——江戸前寿司

周 芷蘭

江戸前寿司は握り寿司を中心とした江戸、つまり東京の郷土料理です。現在、世界中で知られている「Sushi」は主に江戸前寿司を指します。江戸前は、東京湾で取れた魚介類のことを表す以外、上方に対して、江戸のやり方の意味もあります。狭義に江戸前寿司は「東京湾の魚介（江戸前）を使用したすし」ですが、広義には、東京で特に多く見られる「握りずしを中心とした寿司屋で提供されるすし」全般も江戸前寿司と言えます。

江戸前握りずしの発明者は、「与兵衛寿司」の華屋与兵衛とも「松之鮨（まつのずし）」の堺屋松五郎ともいわれています。いずれにしろ握りずしは文政年間に完成しました。ちなみに、毛抜鮓（けぬきすし）も加えて、この三つの寿司は江戸三鮓と呼ばれています。この後、握りずしは、屋台料理としてあっという間に江戸市中に拡がりました。東京湾は天然の漁場で、目の前で取れた新鮮な魚介類を新鮮なうちに提供することが可能なのが握りずしの誕生の重要な原因でしょう。

江戸前寿司と言え、酢飯と魚介の生身を合わせて握る握りずしは不可欠です。他には海苔巻き、ちらしずし、イカの印籠ずしなどがあります。握りずしの具材は大体季節によって変わりますが、種類や産地を問わなければ、比較的年中安定して供給される材料もあります。例えば、魚介類のマグロ、エビ、タコ、イカ、ウニなどと卵焼きはいつでも食べられます。江戸前のちらしずしは、酢飯の上に生身を中心に握りずしと同様なタネを盛り付けたものです。他のちらしずしと呼ばれる、にんじん、れんこん、油あげ、たけのこなどを混ぜ込んだものが江戸前寿司には分類されません。

江戸前寿司について、知れば知るほどその奥深さに驚きます。すし飯は一見普通なご飯しか見えないが、実際のところ、酢と飯に対する配合比も酢と米の質も最後出来上がったすし飯に大きな影響を与られます。特に寿司種の種類や状態によって職人の勘で調整することが重要です。生身の調理も時代によって発展しています。古代は酢しめにしたたり醤油漬けにしたりとするのが一般的ですが、現代になると、生身のまま使うのが多いので、生身本来の旨味をどうやって最大限で引き出すかを一番工夫します。また、新しい調理器具や技術の登場も生身の調理に影響を与えます。例えば、マグロ熟成は現在高級レストランでよく使われています。