

## ぞん ご存じですかー (2)

### 【すし】

とうふ にはんしょく だいひょうてき おうべい  
豆腐やすきやきなどとともに、すしは日本食の代表的なものとして欧米  
し ふつう はん す さとう しお あじつ めし  
に知られている。普通のご飯に酢・砂糖・塩などで味付けし、このすし飯を  
ちい にぎ うえ さかな たまご しょうゆ  
小さく握った上に魚や卵などをのせて「にぎりずし」にしたり、醤油と  
さとう に あぶらあ なか い つく しゅじゅ やさい きざ  
砂糖で煮た油揚げの中に入れて「いなりずし」を作ったり、種々の野菜を刻  
に めし ま ごもく しあ かた  
んで煮たものをすし飯に混ぜ「五目ずし」にしたり、仕上げ方はいろいろだ  
す あじつ めし どだい か  
が、酢で味付けした「すし飯」が土台になることだけは変わらない。

ちゅうせい た はん なまざかな づ こ  
中世までは、炊いたご飯と生魚をサンドイッチのようにして漬け込み、  
ちようじかんぼぞん はっこう いま ひこね しがけん いちぶ  
長時間保存して発酵させたものが「すし」で、今も彦根(滋賀県)など一部に  
ほうほう のこ ほうほう  
この方法が残っている。この方法は、ベトナム・カンボジア・ラオス・タイな  
おこな ほぞんしょく きょうつう なまざかな ほぞん はっこう  
どで行われている保存食と共通したもので、生魚を保存するために発酵さ  
ほうほう げんざい にほん はっこう す つか  
せる方法だった。現在の日本のすしは、この発酵を、酢を使うことにより  
かんりやくか いちや ほうほう えどじだい はったつ  
簡略化した「一夜ずし」の方法で、江戸時代に発達したものだ。

### 【てんぷら】

さかな やさい こむぎこ みず と あぶら あ りょうり  
魚や野菜に、小麦粉を水に溶かしたころもをつけて油で揚げる料理、  
せいき かい せんきょうし にほん しょうかい りょうりほう  
16世紀にイエズス会の宣教師が日本に紹介した料理法で、てんぷらという

語は、カトリック教のテンポラル（肉を食べない期間）から来たものといわれている。その期間に野菜をあげて食べるのを見て、日本人もまねて食べるようになった。醤油をもとにしてつくった「つゆ」をつけて食べる。ころもをつけなくて揚げる方法もあって、これは「からあげ」と呼んでいる。

---

## 【箸】

箸は8世紀に文献にも出ており、日本の食器としては非常に古い。古代では竹を二つに曲げてピンセット状にしたものが使われていた証となる発掘物もあるので、これが二本に分かれて箸になったものと思われる。欧米のフォークも、古代は二またに分かれていたから、これが一方では箸になり一方ではフォークになったのだろう。古代の箸は白木で、表面に何も塗っていなかったが、現在は木に漆を塗ったもの、竹製のもの、プラスチック製のものなどが用いられている。中国で使われているような象牙を材料とするものや、韓国で見られる銀製のものは日本にはほとんどない