

【吉原的料理世界】寿司（1）稲荷寿司と巻き寿司

今や世界区となった感のある日本のお寿司、日本人が作って出す店でしたら、世界中どこへ行ってもほとんどある程度おいしいものを食べるできるようになりました。そしてお寿司は、いまや世界の多くの方々に好まれる料理となってきたようです。

そこで、今回から数回にわたってお寿司についてご紹介しましょう。

日本のお寿司は、大まかに分けると、稲荷寿司や巻き寿司、ちらし寿司、押し寿司、にぎり寿司の4つに分けられます。

いずれも、酢と砂糖を炊きたての白いごはんに素早く混ぜて寿司飯を作り、そこからそれぞれの用途によって作り上げる形を変えていくものです。お寿司の良さは、酢を使うことによって保存性が高められることです。

作る時には、水分を上手に飛ばして仕上げるために「飯切り」という木でできた桶を使います。炊き上がったごはんを手早くこの飯切りに広げ、うちわで扇ぎながら、砂糖を入れた酢を振りかけ、ご飯をつぶさないように切るように混ぜていくのがコツです。飯切りは、木でできているので水分をうまく吸い込んで、ごはんがべたつかず、良いすし飯ができあがりません。

お寿司は1600年代、江戸時代ごろから一般に作られて食べられるようになったのですが、当初は屋台で売られていたもので、ひょいとおつまんで食べられるような、いわばファストフードでした。

さて、日本の家庭でよく作るものが稲荷寿司と巻き寿司です。

稲荷寿司は豆腐を薄く切って揚げたものに甘辛く味をつけて、それに寿司飯を詰めたもの。一方、巻き寿司は味の付いていない焼き海苔を巻き簾にのせ、寿司飯を広げて、卵焼きや茹でたほうれん草、味をしみこませたかんぴょうやキュウリを並べて巻いたものです。



一般的な稲荷寿司と巻き寿司

これらは、手をつまんで食べられるもののひとつで、それらを重箱という重ねられる箱に入れて、遠足やお花見その他の集まりの時などに持って行きます。

近頃はコンビニやスーパーでも完成品が売られていて、それを買って食べる人も増えていますが、本来は家庭によって酢加減が違ったり、中に入れる具が特徴のあるものだったり、また、地方によって形状が違ったりして、それらは家庭の味やルーツそして食文化を反映するソウルフードでもありました。

遠出するときには、こうやって飯切りにそのまま盛り付けたり、立体的にアレンジするのも素敵です。

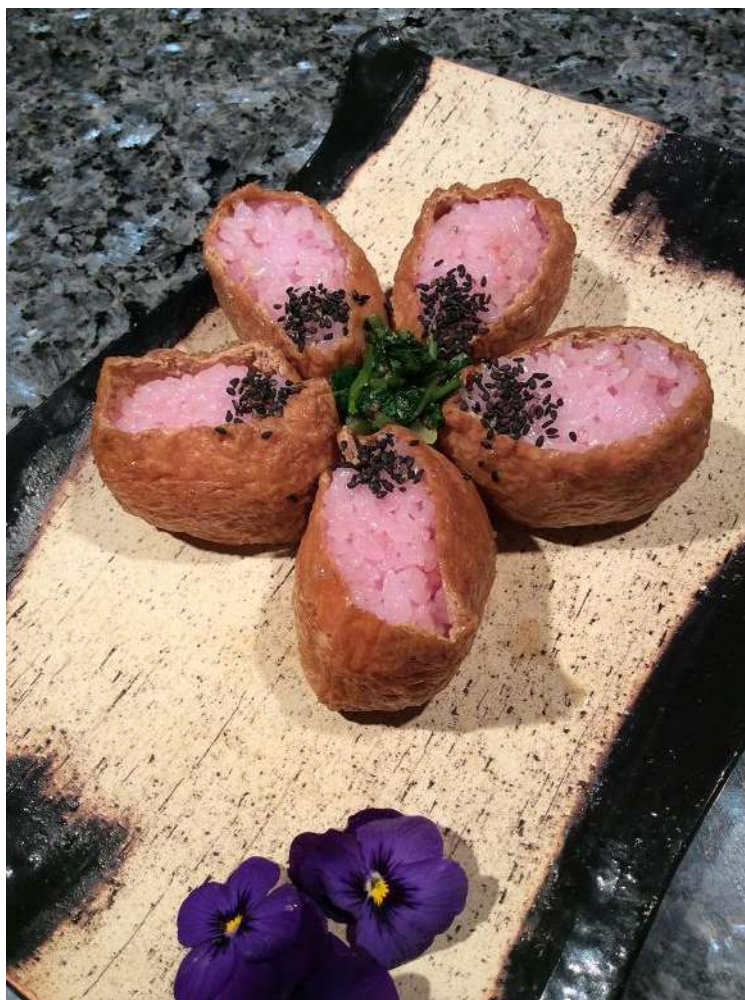


稲荷寿司と飯切り



稲荷寿司アレンジ

それから、お稲荷寿司をお花見に持って行くときには、桜に事寄せて中に詰める寿司飯を桜色に染めて詰めてみるのも乙なものです。並べ方も桜の花びらの 5 弁を表現すると一層豊かです。



桜の季節の稲荷寿司

巻き寿司は海苔の香りがポイントで、やはり上質の海苔を使うほどおいしいものです。
巻くときには中の具もいろいろ工夫して、持参する箱の中をまるでお花が咲いた庭のように華やかに盛り付けると、食べる前にも楽しさがいっぱい広がります。



花見弁当に巻き寿司



花見が大好き日本人

いずれも、日本で古来から使ってきた風呂敷ならそのまますっぽりと包んで持ち運ぶことができるのです。

撰稿·图片 [吉原 hiroko](#) (学校供餐研究家·料理研究家)

编辑翻译 JST 客观日本编辑部