

変わり続けるフナズシ

橋本道範（滋賀県立琵琶湖博物館）

私はフナズシの歴史を研究しています。こう言うと、えっ、フナズシにも歴史があるのかと思われるのかもしれませんが。これまでは、フナズシは日本のスシのルーツであり、古くからずっと同じように続いてきたと説明されてきたからです。

しかし、実はフナズシには歴史があります。「滋賀県の現在のフナズシ」は、春に獲れたフナを塩切りし、夏場の暑い時期に一匹丸ごと飯漬けして、だいたい 100 日程度漬け込んでから食べます。ところが、江戸時代の料理書（りょうりしょ）、レシピ本ですが、『合類日用料理抄（ごうるい・にちよう・りょうりしょう）』には、このやり方とは異なる漬け方が紹介されているのです。それは、

- ①「寒の内」（一年で一番寒い時期、旧暦 1 2 月、グレゴリオ暦では 1 月頃）に漬ける
- ②頭を打ちひしぐ／③折敷（おしき、ヒノキで作るお盆）で漬ける
- ④塩切せずに、塩でまぶして玄米で漬ける／⑤70 日程もしくは 90 日程で馴れる

というものです。

実は、私が専門としている室町時代（江戸時代より前の時代）には、春獲れたフナをそのままスシに漬けさせていました。産卵期の旬のフナを楽しんでいたものと考えています。そして、フナにはもう一つ旬の時期があります。それが、いわゆる寒鮓の時期です。『合類日用料理抄』に記載されているフナズシは、この寒鮓を楽しむために開発された新しい漬け方だったのではないのでしょうか。

このように、フナズシは、室町時代、江戸時代と漬け方を大きく変え、「滋賀県の現在のフナズシ」になるのは、明治時代になる少しまえの江戸時代後半ではないかと、いま想像しています。古来よりずっと同じ漬け方であった訳ではありませんでした。とすれば、これから新しい漬け方を工夫することをためらう必要はまったくありません。

いま発酵がブームです。発酵デザイナーの小倉ヒラクさんというスターが生まれ、若い男性までもが「発酵男子」として発酵に夢中になっています。例えば、『料理通信』2018 年 8 月号では、「世界が夢中！“発酵”レッスン」として特集が組まれています。フナズシは絶好のビジネスチャンスを向かえているのです。

フナズシは絶えず変化してきました。今度も変えていく時期です。ワインや洋食にあう発酵食品として開発・発信してみてもどうでしょうか。そうやって新しく工夫し続けることで、フナズシが次世代にも継承されていくことを強く願っています。

参考：橋本道範編『再考ふなずしの歴史』（サンライズ出版、2016 年）