

A-79 越中の古寺に継承されている鯖の馴れずしについての食史的的研究
富山大教育 中川 暁

目的 富山県東砺波郡城端町善徳寺ならびに同じく井波町瑞泉寺にそれぞれ継承されている鯖ずしは純粋な馴れずしである。この馴れずしの作製の実態を調査報告し、さらにこれが今なお継承されていることに対する考察を行う。

実態 両寺は真宗大谷派の北陸における名刹である。善徳寺における虫干法会と瑞泉寺における太子行会は、毎年7月22日より28日まで同時に催される。のべ10万人以上の参詣者に饗応するため両寺においては40~50日前(6月10日前後)にそれぞれ馴れずしを漬け込む。材料は塩鯖1300本、米3斗、塩10kg、山椒の葉若干である。三枚におうされた鯖は更に三つ切りにされ四斗樽に飯と交互に漬け込まれ山椒は飯の上にふりかけられる。樽は重石をのせてすし小屋にならべられ40~50日の間、発酵するのを待つ。

考察 柳田国男氏がその著の一つで……すしは魚類を保存する方法の一つであつた……と述べている如く、すしは東南アジア、シナ、日本等における農耕民族が持つ魚類保存のための技術であつた。越中の古寺の祭事に何故鯖ずしが用いられるようになったのであろうか？この祭事は聖徳太子行会であり佛事というよりは神事に近いものである。東本願寺御膳所日記の鮓について(飯田,生活文化研究10,31(昭36))が神事に鯖ずしを用いていたと報告していることから推察みえるように、はじめは神事として奉じたものであろう。又7日間のべ10万人に饗応するためには、この鯖ずしならば樽からあげて庖丁を加えるだけで一菜の準備が本来る。即ち大量炊事にかなつていくことが今なお継承されていることの一つの理由であらうと思われる。