

鈴鹿短大 ○西村亜希子, 水谷令子, 久保さつき

【目的・方法】すしの古い形態である『なれずし』は主に魚に塩をして、飯と共に漬け込み発酵させたものであるが、現在のすしは、酢で飯に酸味を付けた『はやずし』が主流である。しかし各地に残るなれずしの類は少ない。今回は三重県下の2地域に残る『なれずし』の実態を知るため、漬け込みの状況を観察すると共に、聞き取り調査を行ったので報告する。

【結果】あゆずし（三重県伊勢市佐八一带）：この地域近くを流れる宮川の落ち鮎を塩漬し、洗ったのち、飯を抱かせ、魚と飯を交互に木桶に漬け込む。この鮎は家人が行う鮎漁でとれたものを腹開きにして、1～2ヶ月間塩づけしたものを用いる。酢は使用せず、手水の代わりにみりんまたは酒を用いる。これに重石をして約4週間発酵させ、飯ごと食べる『なまなれ』である。正月膳のために作り、家庭の嗜好品としての性格が強い。

このしろずし（阿山郡阿山町音羽）：同地区の佐々神社例大祭の神饌としてつくられる。すしづくりは氏子を5戸1組とした当屋（当番）が、1年交替であたる。魚屋に注文した塩漬このしろを洗い、炊き上げた飯を腹に抱かせる。飯と柚子の葉、魚を交互につみ重ね、木桶に漬け込む。柚子の果汁を飯の味付けに用いる。重石をかけ、漬け込み期間は20日前後である。このすしも『なまなれ』である。神饌として供えられたあと、直会に供され、各戸1匹ずつ持ち帰る。アンケートによると薄切りにして生のまま食べる家と軽く焼いて食べる家がほぼ同数であった。このすしは、神饌という特別の役割をもち、家庭で作られることはない。