

〔目的〕「角ずし」は、山口県岩国地域に伝わる押しずしで、江戸時代からはじまったともいわれる。すし枠にすしを詰め、れんこんの葉でしきりをし、その上にまた酢飯、具をのせ、段々に重ねたすしで、小さく切り分けて食べる。「角ずし」が、山口県東部においてどのように特徴づけられ、伝承されているかを明らかにする。

〔方法〕質問紙法を用いた調査を、平成5年9月～10月に、山口県東部に住む高校生 158（回収率 100%）人、主婦 161人（83%）を対象として行った。摂取状況、イメージについては、他のすしとの比較を行い、「角ずし」の特徴を明らかにした。また「角ずし」の伝承の実態として、呼び方、作る人と場所、作り方、その変化について考察した。

〔結果〕①イメージは、高校生では「四角」「知らない」が多く、主婦では、「祭り」「ばしょう」「四角」「木枠」という反応語が多かった。②「角ずし」は祭りに最もよく食べられ、日常、正月、法事にも食べられていた。③「角ずし」の作り方では、具には、しいたけ、卵、人参、でんぶ、れんこんなどを用い、具をだしの素で煮て、敷く葉はばしょうの葉が、散らす葉はパセリ、山椒の葉、春菊、人参の葉が多いことがわかった。④だし、具、敷く葉、散らす葉には、以前と比べて使わなくなったもの、今は使うようになったものがあり、変化していることがわかった。⑤「角ずし」を作る機会が減ったと思っているものが多く、その理由としては「作る機会がない」としている。しかしながら、「角ずし」を次の世代に伝えていきたいと思うものが多かった。