

岡山県におけるつなしずしとままかりずしの作成実態調査

○睦 五月、岡本洋子、田口田鶴子

(美作女子大、鈴峯女子短大、倉敷市短大)

目的

岡山県において県南部ではちらしずしが、県中部ではつなしずしが、県中部から北部にかけてはさばずしが作成されるといわれている。筆者らは、先の本学会中・四国支部大会において岡山県におけるさばずしの作成実態について報告した。本大会においては、その一連の研究としてつなしとままかりで作るすしについての作成の実態について調査したので報告する。

方法

岡山県下約160ヶ所の家庭で聞き取り調査を行った。

結果

- 1) 岡山県中部の一部地域と瀬戸内海に面した県南部でつなしずしが作られていた。
- 2) 県中部では、生あるいは塩漬けのつなしを用いて頭のついた姿ずしを作っていた。県南部の東部地域では、頭付きの姿ずしと頭なしの姿ずしを、西部地域では、三枚におろした握りずし風のすしを作成していた。この西部地域の作成方法は、ままかりずしの作成方法と類似していた。
- 3) つなしの入手が困難になり、つなしずしは特に県中部においてすたれつつあった。
- 4) ままかりずしは、県南の瀬戸内沿岸かそれに近い地域で作成され、頭なしで一般には丸ずしと呼ばれていた。
- 5) つなし、ままかりとも、酢締めにした魚をばらずしの上置きにする家庭が多かった。