

北海道師範塾 「教師の道」 塾頭通信

第426号 平成24年11月1日

寿司の日

11月1日は「寿司の日」です。

「寿司の日」は、全国すし商環境衛生同業組合連合会が1961年に制定したのですが、その趣旨は、「11月は新米の季節であり、ネタになる海や山の幸が美味しい時期であることから」というのですが、それでも何故11月1日なのかが分かりません。

そこで色々調べてみましたら、話は遠く、源平時代にまで遡るらしい事が分かりました。

人形浄瑠璃や歌舞伎の中に、「義経千本桜」という大変有名な演目があります。

この演目は、義経伝説と平家没落の哀史に材を取って様々な人間模様を描いた作品です。

この「義経千本桜」の中に「釣瓶鮓屋の段」があり、ここに登場する「釣瓶鮓屋」こそ、寿司屋の祖先という事らしいのです。

「釣瓶鮓屋の段」を説明し始めると紙面が足りませんので、ここでは省きますが、舞台となった釣瓶鮓という鮓屋で、弥助という一人の優男が働いています。この弥助という男は何を隠そう平家の落人「平維盛」の仮の姿です。その彼が、武士を捨てて鮓屋の娘と一緒にになり、鮓職人になる決心をしたのが11月1日の事だったというのですが、私はまだ原典までたどり着いていません。

ところで、「すし」には「鮓」、「鮓」、「寿司」という表現がありますが、その違いはわかりますか。

奇跡の国語授業で有名な橋本武先生は、まず「鮓」は、「酢につけた魚」の意味だから、日本式のすしを表す言葉としては適当なものといえるとしています。次に、「鮓」は、「魚のしおから」とか「塩谷糟でつけた魚」の意味だから、日本式のすしには当たらないけれど、「魚」と「旨」を組み合わせた字だから、甘みが加わるようになってからこの字が用いられるようになったのだろう。最後に「寿司」は、全くの当て字で、美味しいすしを食べて寿命をのばしてもらおうというつもりであろうか、と述べておられます（橋本武著「〈銀の匙〉の国語授業」から）。

すしと名がつく食べ物は全国に沢山ありますが、日本人の食生活にお寿司は欠く事が出来ません。特に、回転寿司が広く普及した事によって、お寿司を日常的に楽

しめるようになった事は嬉しいことです。

さて、脱線ついでにもう一つ、2万4千軒以上のレストランがひしめくニューヨークにはお寿司屋さんも沢山ありますが、今この寿司店を巡って一つの騒動が持ち上がっています。それは、ニューヨーク市の厳しい衛生基準によって、お寿司屋さんでも「すし職人」が手袋をしてお寿司を握らないと店の評価（衛生ランキング）が下がるという事で、苦しい立場に置かれているというものです。

衛生ランキングが下がると経営にも直接響きますから、大変な事です。お寿司屋さんは、「鮨は素手で握るのが常識」と抗議していますが、市当局には聞き入れる様子はありません。

ニューヨーク市では、生の食材を調理し、客に出す場合には、厳しい衛生基準が定められています。その中の一つとして、「食材を素手で触らないこと」というのがあり、「にぎり寿司」はまさにこれに抵触するという訳です。

我々の食習慣からすると、目の前で「すし職人」が寿司を握って出してくれる事に何の違和感もありませんし、美味しくさえも感じられるのですが、そういう伝統よりは安全第一というのが市の方針なのだと思います。

日本国内でも、スーパーなどでは、お寿司売り場で薄い手袋をはめて作業している人を見るようになりましたし、先日、妻と回転寿司に行った折には、「すし職人」が、シャリを握る方の手に薄い手袋をはめて寿司を握っていました。衛生には気を使っていますよというメッセージかとも思いますが、しかし考えてみると、衛生の確保という観点からすると、手袋をはめるという事だけでは意味がありません。といいますのは、一つの作業ごとに新しい手袋に替えるならともかく、一日同じ手袋をはめたままでは、かえって素手で常に手を洗いながら作業する方がずっと衛生的だと思えるからです。

いずれにせよ、「すし職人」からすれば、手袋を履いて寿司を握るなどというのは邪道も良いところで、「そんなものは、鮨とはいわねー！」という声が聞こえて来そうです。とはいえ、「郷に入れば郷に従え」という言葉もあります。食文化や食習慣は、それぞれの国や地域によって違いが有るので、それを尊重しながら、日本の伝統的食文化を伝える努力も必要だと思います。（塾頭：吉田 洋一）