

# 11月1日 『すしの日』

すしの日の由来は歌舞伎の演目であり、源平の戦に敗れた平維盛(たいらのこれもり)がすし屋の弥助に改名したとされる11月1日を「実り・収穫・米への感謝」として全国すし商環境衛生同業組合連合会により制定されました。

すしは奈良時代にはすでに日本にあったと言われていています。魚の保存性を高める食べ物として東南アジアから伝わったとされており、最初のすしは食べるのは魚だけで米は発酵を助けるだけのものとして捨てていました。しかし、日本人は米好きであることから室町時代以降に米も食べることができる半発酵の「生成(なまなれ)」を食べ始め、江戸時代には発酵せず酢で酸味を得る「早ずし」を誕生させました。

すしは崩さず粋に食べたいものです。箸でつまんで食べても、手で掴んで食べても、食べやすい食べ方で食べれば良いと言われていています。食べ方として

は寿司を横に倒し、それを逆さにしてネタに醤油をつけ、最初にネタが舌に当たるように食べることが正しい作法とされています。

皆さんは、箸派ですか、手で掴む派ですか？

