

すし れきし 【お寿司の歴史②】

えどじだい ねん まえ
江戸時代（400年くらい前から）に
なぜ、お寿司の種類がふえたのか？



ひだり はこずし
左「箱寿司」
みぎ ずし
右「ちらし寿司」

お ま
押ししたり、巻いたり、つつんだり…



お ずし
フタでギュッと押し「押し寿司」



ささ は つつ ささ はずし
笹の葉っぱで包む「笹の葉寿司」



や すめし ぼうずし
焼きサバを酢飯にまく「棒寿司」



かき は つつ かき はずし
柿の葉っぱで包む「柿の葉寿司」

すめし はつめい ずしたんじょう
「酢飯」の発明…にぎり寿司誕生！！



やたい みせ おお
 屋台のお店が多かった



おお いま ばい
 大きさは今の2倍、しょっぱい！



えどまえ ずし さいげん 江戸前寿司を再現！ す しょうゆ 煮る
 酢づけ・醤油づけ・煮る



ひだり ねん まえ
 左：150年くらい前
 すみだ がわ どて で
 隅田川の土手に出て
 やたい すしや
 いた「屋台の寿司屋」

みぎ えど じだい
 右：江戸時代の「いなり
 すしや やたい
 寿司屋」も屋台だった

【こたえ…】

◇「お酢・しょうゆ」を安く・たくさん作れるようになったから。

◇「酢飯」を使うことで、短い時間でお寿司を作れるようになったから。

◇「酢じめ、醤油づけ、あぶり、蒸し、ゆで」など、料理方法が増えたから。

(参考「日本食文化の醤油を知る」 他)