

鮓は本来漬物 「鮓の元祖鮎のくされ鮓」

宇都宮伝統文化連絡協議会顧問 柏村 祐司



具材を桶に漬け込む



出来上がったくされ鮓

鮓がもともと漬物だったと聞いて驚く人は多いだろう。握り鮓はもとより、海苔巻鮓も稲荷鮓もおおよそ漬物とは縁遠い。しかし宇都宮の北部、鬼怒川沿岸の小倉や今里辺りでは、くされ鮓を作ることと鮓を漬けるという。刻んだ鮎をご飯に混ぜて桶に漬けるからである。握り鮓などは、醸造酢を用いて御飯に味をつけるのに対し、鮎のくされ鮓は御飯の乳酸発酵を利用して魚の味をつける。

鮓の変遷を大まかに述べると、鮓は本来、御飯の乳酸発酵を利用して魚に味をつける、つまり魚を馴れさせ魚だけを食べるものであった。この種の鮓を馴れ鮓という。しかし、馴れ鮓を作るには長期間鮓桶に漬けないといけない。そのために室町時代頃から乳酸発酵を途中で止め、魚だけでなく御飯も食べる生成れ鮓が作られるようになった。それが江戸時代になると、醸造酢を用い

て酢飯を作ることににより、作りたてを食べるようになったのである。

小倉や今里辺りで作られる鮎のくされ鮓は、御飯の乳酸発酵を利用する点で、鮓の元祖であり、乳酸発酵を途中で止め、酢味のついたご飯と魚を食べることから生成れ鮓の部類に入る。

ところで、この辺りでは昔から鮎を用いていたわけではなかった。初めはスナサビ(和名シマドジョウ)やババスコ(和名ホトケドジョウ)などを用いていたものである。かつて農家では、田植えが済むとこの家でも、田んぼの水口にウケを仕掛けてスナサビやババスコを捕え貴重なタンパク源として利用したものである。豊富にとれるドジョウの類は、毎日食べられるものではなく、そこで塩漬けにして保存した。それを羽黒山神社の梵天祭りのご馳走として鮎に漬けたのである。くされ鮓は、食素材を無駄なく利用しようとした農民の生活の知恵の所

産だったのである。それが昭和四十年頃より、ドジョウの類が取れなくなり、購入した鮎を用いるようになったのである。

鮎のくされ鮓作りは、八月下旬ごろから始まる。腸を取り除いた鮎を甕に入れ塩漬けにする。十一月二十三日の羽黒山神社の祭り十日前頃に、甕から鮎を取り出す。これを一晚冷水に浸し塩出ししてから細かく刻む。ご飯をかために炊き、冷水で良く洗ひ糊分を取り除く。このご飯と刻んだ鮎、千切りにした大根を良く混ぜ合わせる。これらを鮓桶に漬け込み、落とし蓋をし、その上から四十キログラムほどの重石を乗せる。一週間ほどたつと桶の中に水が浮き出てくるとともに、くされ鮓独特の乳酸発酵の臭いが出るようになる。この状態で二、三日置いてから桶を逆さにして水を切るとできあがる。

祭りとは、時を定めてやって来る神様をもてなし願い事を聞いてもらうことである。そのもてなしの一つに、手間をかけてご馳走を作り、神様と共にいただくことがある。およそ三カ月かかる鮎のくされ鮓ほど、手間をかけて作られるご馳走は無い。鮎のくされ鮓は、霊験あらたかな羽黒山神社の祭りに相応しいご馳走だ。

最近人間性回帰が叫ばれ、スロー・フードが見直されている。鮎のくされ鮓は、スロー・フードの代表。大いに見直されても良い。