



みんながよく知ってるおすしは、レーンでぐるぐる回ってきたり、
 タッチパネルで注文すれば目の前に届き、楽しくておいしいけど、
 こうして食べるようになるまで、どう始まって、どのように進化してきたんだろう?
 夏休みの自由研究に「おすしの歴史」を学んでみませんか?



室町時代
(~1573年)

安土桃山時代
(~1603年)

江戸時代
(~1867年)

1700年頃

早ずしの時代

生
成
れ
ず
し

改
良
型
生
成
れ
ず
し



なまなれ



(写真提供: すしラボ)

じゃあ、糀を入れて
もっと早くお酒に変えて
すっばくするっす!



それなら、お酒をそのまま入れて
もっともっとなんかすっばくするっす



もう最初から
お酢を
入れちゃえ!



うわー!



飯ずし



(写真提供: すしラボ)

酒ずし



(写真提供: すしラボ)

はや
早ずしの時代へ

早ずしは、
魚の切り身を使ったものと
魚をまるごと使ったものに
分けられるっす



魚の切り身



押しずし



箱ずし

(写真提供: すしラボ)

早ずしは、
握りずしの原型と
言われているっす



魚まるごと



姿ずし

おすしのネタも、
食あたりしないように
熱を加えたり、
お醤油につけたり、
お酢でしめたり、
ひと手間を
かけていたんだって



江戸
すし屋台

関西
お土産



この時代の
ファストフードだよ

関西では主に
お土産で使われて
いたそうよ



ネタと
酢飯を逆転!



巻きずし

魚以外で
酢飯を包む



稲荷ずし

2つがセットに!



ちらしずし
五目ずし

歌舞伎の演目に登場する
主人公「助六」と、その恋人
「揚巻」が由来なんだって!



助六弁当

揚巻の名前が、
稲荷ずしの「油揚げ」と巻きずしの「巻き」を
連想させることから、この組み合わせが
「助六弁当」の由来と考えられているそうよ!

1820年頃

明治時代
(1868~1912年)

大正時代
(1912~1926年)

昭和時代
(1926~1989年)

平成時代
(1989~2019年)

令和時代
(2019年~)

握りずし誕生



(写真提供: すしラボ)

江戸では
旨味や甘味がある**粕酢(赤酢)**を使って
手で形をととのえた
握りずしが大ヒット!!
魚も、江戸の目の前の海でとれたものを
使っていたから「江戸前ずし」とも呼ばれたっす



この頃の握りずしは
1貫のサイズが今よりも
2~3倍も大きかったんだって



(写真提供: すしラボ)

握りずしの広がり

江戸時代から明治時代にかけては、新鮮な魚が手に入り、
たくさんの方が往々来る場所に握りずしのお店が出てきましたが、
あくまで「江戸(今の東京)の郷土ずし」という位置づけだったんだ。
全国的に握りずしが飛躍する第一歩は、意外にも
大正12年(1923年)の関東大震災という不幸な災害でした。
地震で職を失ったずし職人たちがそれぞれの故郷へ戻り、
“江戸前ずし”を各地方で普及させていったんだよ。



冷蔵や冷凍の技術の進歩で
マグロなど扱えるようになり、
高級店が誕生したっす!



鉄道の普及で、
海がない内陸地にも
新鮮なお魚と粕酢が
届けられるようにも
なったんだって!

タッチ交代



戦後の食糧難で、
再び米酢が主流となり
現在の白(銀)シャリになったの!

日本人が
考えたんだって!

回転ずし誕生、そして世界へ...

昭和33年(1958)

大阪で日本初の回転ずしが誕生

1960年代後半

アメリカで「すしロール」登場!【第1次SUSHIブーム】

昭和45年(1970)

大阪万博に回転ずし店が出店、回転ずしの知名度が一気に上昇し、海外にも知れわたる

1970年代後半

現在の人気すしチェーン店が回転ずしに参入し、高級だったおすしが家族で楽しめる店へ変化

1980~90年代

一皿100円の回転ずしが現れたことで、さらに大衆化

1990年代~

ノルウェーサーモンの普及によって、アメリカを中心に【第2次SUSHIブーム】



カリフォルニアロール



今や海外でも大人気! 「SUSHI」の時代

2010年代後半~

まろやかな酸味とコクが特長の赤酢を使った「赤シャリ」が再注目をあびる。
全品赤シャリで提供する店や、期間限定で提供する店が登場!

