

なれずし、アユずし、箱ずし…郷土ずし研究者で愛知淑徳大教授の日比野光敏さん(66)は、保存食や「だし」として受け継がれてきたずしを記録するため、全国津々浦々を訪ね歩いてきた。名古屋・名駅の「築地寿司清 名古屋ミッドランドスクエア店」でおずしをつまみながら、減りゆく郷土ずしの保存にかける思いを聞いた。

(山岸弓華)

「築地寿司清 名古屋ミッドランドスクエア店」 名駅



各地の滋味を知り尽くす日比野さん。さぞグルメなのだろうと思いきや、「カウンターのずし店はほとんど行かないんです」。気を使ってしまい「本当は回転ずしの方が気楽」と笑う。そんな日比野さんの数少ない行きつけが、築地寿司清。名鉄百貨店本店内の姉妹店によく顔を出していたが、本店の営業終了に伴い閉店。職人の一部はミッドランド店に移籍し、「味は変わらず楽しめますよ」とお勧めする。

同店は柳橋中央市場からほど近い立地を生かし、新鮮なネタを日々仕入れている。貝が好きな日比野さんは、まずツブ貝とパイ貝をオーダー。店長の古川

郷土ずし研究家

日比野光敏さん



③ツブ貝のほか、ホタルイカやエビといった旬の素材を使った握りずし ④カウンター席の前で、新鮮なネタを仕込む古川さん=いずれも名古屋・名駅の築地寿司清 名古屋ミッドランドスクエア店で



築地寿司清 名古屋ミッドランドスクエア店  
午前11時～午後3時、午後5～10時。土、日、祝日は午前11時～午後10時。名古屋・名駅のミッドランドスクエア4階。☎052 (588) 0266

奥深さ思いはせる一貫

裕司さん(47)がカウンター越しにおかげで、気持ちが和らいでいく、手際良く仕込む。客にはよく話しかけるといふ古川さん。すね。雰囲気も満点」と顔をほく「上の階に映画館があるんですけれど、お客さんにネタバレされてしまうのが難点で」。不慣れたカウンター席に緊張していたが、古川さんの飾らない人柄の食へることが好きで、名古屋大

と同大学院で郷土料理の研究に打ち込んだ。中でもずしに傾倒するようになったのは、大学の論文で和歌山県の「なれずし」を取り上げたことがきっかけ。サバのずしを葉で巻いて乳酸発酵させたもので、独特なおい



が特徴。にぎりずしでも、ちらしずしでもない「私のイメージから離れた、異様なものだった」。国内に100種類以上あるとされる郷土ずしの奥深さに引き込まれ、北は北海道、南は与那国島まで足を運び、その土地独自の製法を取材した。

行く先々で直面したが、作り手の高齢化だった。福井県敦賀市に伝わるアユのなれずしを取材するため、市内の高齢女性を訪ねたときのこと。作り方をひと通り聞き終え、実際に調理してもらったのは「また今度」と約束を取り付けた。だが数カ月後、その女性の訃報が届いた。「あのとき、すぐにでも『作ってください』と頼んでおけば」。地域から作り手がいなくなれば、すしもまた一つ、消えていく。脈々と受け継がれてきた食文化を途絶えさせまいとの思いが、記録を続ける原動力となっている。

ずしの起源は、紀元前の東南アジアで誕生した川魚の保存食と言われている。時代に沿って、多様に発展を遂げたずし。「どれだけ研究しても、まだまだ疑問が出てくる」と熱っぽく語る日比野さん。千年以上に渡るずしの歴史に思いをはせると、古川さんが握ってくれた一貫が、いっそう味わい深く感じた。