

将軍様のお気に入り～全国の逸品をたどる(第3回)

食通・徳川吉宗をうならせた富山の「ます寿司」

2016.12.19

江戸時代、各藩から将軍や朝廷に差し出された献上品。地元の特産からえりすぐったその品々は、藩にとって自慢の逸品でした。この連載では、そんな逸品の中から今に伝わる「将軍様のお気に入り」を、当時のエピソードとともに紹介していきます。

今回ご紹介するのは、駅弁でもおなじみ、富山県の「ます寿司」です。

人気の駅弁・ます寿司のルーツは1000年前

行きの電車では腹ごしらえに、帰りの電車ではご褒美に。出張の楽しみといえば「駅弁」というビジネスパーソンも少なくないのではないのでしょうか。



今回ご紹介する富山県の「ます寿司」は、そんな駅弁の定番ともいえる商品。丸い容器に入った寿司をケーキのように切り分けて食べるのが特徴的で、ふたを開けると食欲を誘う酢の香りがほのかに漂います。寿司を包む深緑色の笹の葉をめくると、桜色のマスが姿を現し、2色のコントラストが目にも鮮やか。脂が乗ったマスの甘味と酢の酸味が絶妙で、あっという間に平らげてしまうという人も少なくないでしょう。

ます寿司のルーツは古く、1000年以上も前に遡ります。それを示すのが、平安時代中期に編み込まれた律令制度の法令集「延喜式」です。ここには諸国から朝廷への献上品をまとめた項目があり、越中、つまり富山からは「鮭鮓(さけずし)」が献上されたと記されています。この鮭鮓が、ます寿司の元となったといわれています。

鮭もマスも、富山県を流れる神通川で取れる魚。鮭とマスには明確な区分がなく、見た目も似ているため、この鮭鮓にはマスも使われていたのではないかという説もあります。また、鮓といっても当時は酢が一般的ではなく、「なれずし」という米と魚と塩を長時間かけて乳酸発酵させたものでしたが、長期保存ができるように加工した魚を米と1つにして食べるという、その原型は見て取ることができます。

脂の乗った魚が取れる神通川と、流域に広がる豊かな水田という環境が生み出した食文化だといえるでしょう。

吉宗が絶賛し、代々の献上品に… 続きを読む