

引き継がれる御食国の加工技術と贈答食文化

～「若狭小浜小鯛ささ漬」を生み出した歴史・風土～

都へ食を届ける国

古代、都の天皇や貴族へ向け食を供給する国は「御食国（みけつくに）」と呼ばれた。リアス海岸や海流の影響で、特徴的な海産物を生み出す「日本海の若狭」「太平洋の伊勢志摩」「瀬戸内の淡路」は、海と都をつなぐ『食の国』として、日本食文化を担っていく。

若狭は、御食国以降も、京都の食文化を支え続ける。中世には「美物（うましもの）」として、公家の食文化を支え江戸時代以降は、民衆へも広まった。その典型が鯖である。若狭からの一塩鯖は、京都においてハレの食「鯖寿司」となり、若狭と都をつなぐ道は、京都の人々から「鯖街道」呼ばれ、親しまれている。

一方、都の上層階級に親しまれ、ブランド化されていった魚に「若狭小鯛」がある。その美しさは贈答食文化と融合し、鯖とは異なる発展形状をみせていく。現在も京都の台所において「若狭もの」として珍重される魚は数多いが、とりわけ、若狭小鯛の加工品である「若狭小浜小鯛ささ漬」は、1000年以上の時を重ねた御食国としての加工技術や食文化の発展が凝縮されている。

保存食から鮮度優先へ

御食国の時代、若狭から都へ運ばれた海産物は荷札木簡にも見られるとおり、塩と飯類で乳酸発酵させた「なれずし」として供給された。保存性が高く、賞味期限が長いため、流通が発展していない古代に重宝した海産物加工品である。

以後、漁業技術、加工技術および流通形態が確立されるにつれ、より新鮮味を優先した形態に変化していく。中世における京都への供給品は、一定量「すし」が見られるが、すでに飯とともに食する「半なれ・いずし」の形に変化していると考えられている。それにも増して増加していくのが塩蔵品であり、鮮度と保存性の両立の中で「一汐技術」が磨かれていく。

江戸時代に至ると、都への供給品のほとんどが塩蔵品になる。その代表的なものが鯖と若狭小鯛である。都に届いたこれらの海産物は、さまざまな料理に用いられるが、塩抜きし酢で締め、飯とともに食べる「はやずし」として定着していく。とりわけ春に大量に漁獲される鯖は、春の葵祭、祇園祭のハレの食「鯖寿司」として京都食文化を代表する逸品となる。一方、冬場に旬を迎える若狭小鯛は年末年始の贈答品として、高貴な人々や文化人に浸透していく。

なお、古代から続くなれずしは、その製法を供給元である若狭に残し、冬場の保存食として現在も親しまれている。



若狭小鯛

学名はキダイ、別名としてレンコダイとしても親しまれる。江戸時代には鼻折小鯛とも呼ばれていた。



都の食文化を支えた御食国



なれずし（本なれ）
「ふなのなれずし」（滋賀県）



なれずし（半なれ）
「さんまのなれずし」（和歌山県）



いずし
「はたはたのなれずし」（秋田県）



姿ずし
「あめごの姿ずし」（徳島県）



箱ずし
（大阪府）



握りずし



ばらずし・混ぜずし

日本食文化「すし」の変遷

（御食国若狭おばま食文化館）石毛直道監修

引き継がれる御食国の加工技術と贈答食文化

～「若狭小鯛ささ漬」の誕生・未来への継承～

贈答品・縁起物としての「若狭小鯛」

鯛としての旨みもさることながら、真鯛に比しても美しい小鯛は、「めでたい」という縁起物として定着していく。小浜藩の冬の贈り物として将軍に献上される他、京都でも江戸時代には年末年始の贈答品として若狭小鯛が見られる。若狭においても藩主の国内巡検や来訪者のもてなしには、若狭小鯛が頻繁に用いられている。これらの若狭小鯛は鮮魚ではなく、一塩して10匹程度を樽詰めした加工品であった。その調理方法は、尾頭付きの焼物や椀物、汁物だけでなく、京都においては鯖と同様に、塩抜きして酢で締め、すしとして食されていたとされる。また、江戸でもすしにして食べていたという記述もあり、当時の加工技術の高さがうかがえる。



若狭小浜小鯛ささ漬の誕生

明治時代後期、京都の小売商の要望により小浜の加工事業者により開発された商品として知られる。京都で高級品として定着していた「若狭小鯛」は大型の魚を利用しており、小型の若狭小鯛は雑魚として地元で処分されていた。この小鯛を有効利用し、京都で食する酢締めとしての加工を付加させるとともに、古来からの供給形態である樽詰めというパッケージを用い、贈答製品としてブランディングされたものである。現在も京都では、料亭から町寿司、お節料理の一品など、伝統的な京料理には欠かせない伝統的な加工品として受け継がれている。

繊細な三枚おろしと絶妙な一塩・酢締め技術は御食国時代から脈々と引き継がれてきたものであり、江戸時代から親しまれていた加工品の発展形ということができる。また、大きく言い換えれば、御食国時代から続く、「すし」の到達点ともいえる。

鮮魚の新鮮味と保存性を実現する御食国の加工技術

保存性と新鮮味

扱いにくい小鯛を繊細に三枚に下ろし、鮮度を損なわない一塩技術と酢締め

贈答品

旬のものを美しく見せる技術。都の人々の食を支えるシビックプライドとおもてなし精神。

製品パッケージ

江戸時代に定型化した製品（輸送）形態である樽詰、殺菌の笹利用を保存性とブランディングの両視点により活用

若狭小浜小鯛のささ漬

～1000年の時を経て続く都のすしを手軽にする～

御食国の継承 「ささ漬」を未来へ

技術の継承



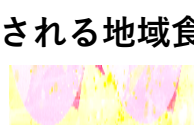
繊細な三枚おろしと絶妙な一塩・酢締めは御食国時代から脈々と引き継がれてきた技術であり、その伝承事業や技術継承を行う事業展開を行う。

贈答品の復権



美しさと旬の提供という「もてなしと美」を継承しつつ、新たに気軽なプレゼント品等としてブランディングすることにより顧客開発をする。

愛される地域食へ



マーケット（都）の要請により発展・輸出してきた歴史を継承しつつ、より地域にも親しまれる食文化として、御食国のも物語を付加させて飲食店で提供する