

●食都・大阪が育んできた、都市と胃袋の物語。

大阪の胃袋

湯澤規子

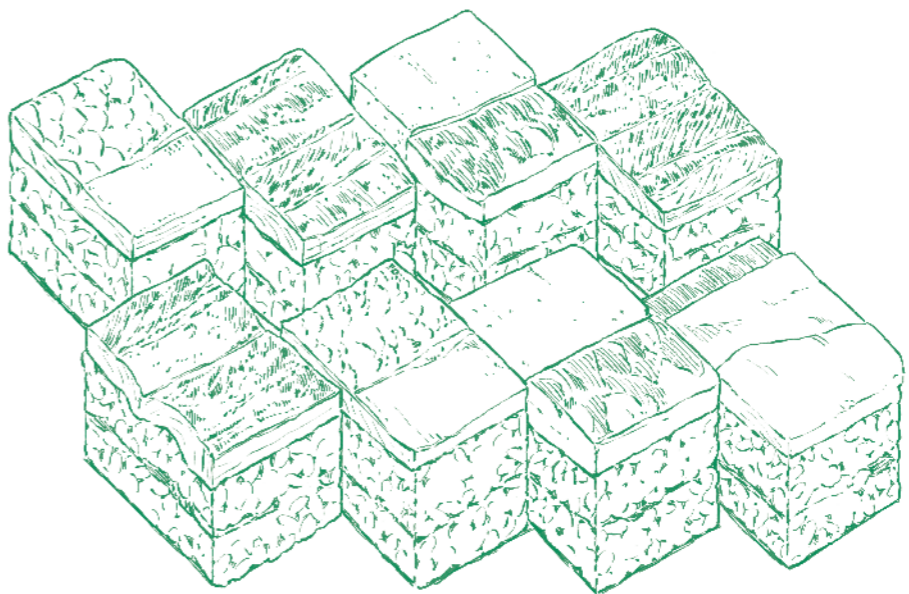
Yuzawa Noriko

画：竹田嘉文

第9回

縦に横に展開する大阪寿司

—味と技術の交差点



出している妙が見どころ、味わいどころである。

なにしろ、ひとつの押し寿司をつまむと、上にはエビとアナゴの2種がのっていたり、上は1種でシンプルに見えながら、寿司飯の間に海苔や煮たシイタケが隠れる二層構造であったりするのである。寿司という空間を、縦にも横にも展開している面白さがある。伊達巻の一片が大胆にのっているところは心憎い楽しみどころでもある。

もとは庶民の間で大衆魚を用いた押し寿司が親しまれていたところ、近代に船場の寿司店が鯛、エビ、アナゴなどの高級食材をふんだんに使った箱寿司を考案したのが始まりで、芝居の幕間弁当や手土産として重宝され、大阪全域に知られるようになった。

庶民の大阪寿司「バッテラ」

「新幹線で食べや」

そう言って、帰省先から関東へ帰る日の朝、祖母は竹皮に包んだバッテラを持たせてくれたものだった。とりわけ父はバッテラに目がなく、祖母のバッテラを喜んだ。私はそれを捨てる祖母の手を見るのが好きだった。祖母の姿を思い浮かべると、バッテラは庶民の大阪寿司といえるのかもしれない。

大阪ではよく知られた「バッテラ」という呼び名も、関東では未だに通用しないことが多い。バッテラは鯖をのせた鯖寿司の一種と言ったらよいだろうか。ポルトガル語で「小舟」を意味する「バテラ」(Batela)が転じた名前と伝わる。堺の湊からもたらされた南蛮文化の影響であろうか。思いがけない文化交流が庶民の食に垣間見える。

かつては大阪湾で大量に漁獲された「コノシロ」というニシン科の魚を酢でめて使っていたらしい。

関東ではコハダ(稚魚)、あるいはシンコ(若魚)と呼ばれる魚が寿司ダネに用いられることで知られるが、その成魚がコノシロである。後にコノシロが獲れなくなると、代わりに漁獲量が安定していた鯖が用いられるようになった。

いつか自分でも作るつもりで祖母のレシピを記録してあったので、ここにそれを記しておこう。新鮮な鯖を三枚におろし、塩をたっぷり振って一晩おく。それを酢で洗って、砂糖を少々加えた酢に昆布を敷き、その上に鯖をおく。酢の量は鯖が浸るくらい。それをさらに一晩おく。酢で鯖がめられ、上下が白くなる。これを縦に切っておく。米を炊いたら鯖を浸していた酢を使って酢飯にする。水に浸して柔らかくしておいた竹の皮の上に酢飯を手で押しえながらおく。この時、手で強く押すのがコツと教わった。その上に鯖をおき、白板昆布をのせる。それを竹の皮で包んで盆におき、白板昆布をのせる。それを竹の皮で包んで盆におき、その上にまな板を重石代わりにのせて一晩おけば出来上がりである。

昆布と大阪

鯖の上になる白板昆布はキラキラと光沢のある艶を添えている。透明でさりげなく、しかし、旨味を加え、鯖の乾燥を防ぐという重要な役割を果たすこの食材は、バッテラには欠かせない。歴史をひもとけば、この食材がいかに大阪らしい始末の発明であるのだとわかる。

江戸時代中期ごろから北海道産の昆布が北前船にのせられ、下関を経由して大阪にもたらされた。その玄関口が堺の湊であった。堺は昆布加工業の一大産地となり、大正から昭和のはじめにかけては約150軒の昆布加工業者がひしめき合っていたとい

格別の一食

子どもを産むという大仕事を終えた後の食事がこんなに美味しいとは、それを経験するまで知らなかった。私の場合、それは朝ごはんの記憶である。ほどよく塩が効いたおかゆを食べ、その日の昼飯には野菜たっぷりの冷やし中華を食べた。

母もまた、出産直後の食事が忘れられないらしい。それは義父が産院まで持参した「大阪寿司」だったのだとか。働いていた会社の会議弁当で時折見かけるその寿司は、彩り良く箱に詰められ、普段の食にするには高値の花で、母にとっては憧れの一品でもあった。思いがけず自分のためだけに用意された大阪寿司を喜び、この時ばかりはベッドの上で大いに舌鼓を打つことができたのだから、その嬉しさは格別だったことだろう。

箱寿司の妙

生魚を用いる握り寿司の江戸、酢でめたり、焼いたりしたものを寿司飯と合わせる押し寿司の大阪。同じ「寿司」とはいつても、その形状はだいぶ違う。私にとって寿司にまつわる思い出は、江戸前のそれではなく、押し寿司と決まっていた。

大阪寿司の中でも「2寸6分の懐石」と呼ばれる箱寿司は、大阪の胃袋を愉しませてきた一品といっただろう。2寸6分とは、約6×1.8センチメートル、つまり、箸でつまみ上げるひとつの長方形の押し寿司そのものが懐石というわけである。その華やかさはもとより、色々な味を食べたいという胃袋の貪欲さ、限られた空間をめいっぱい使い尽くすという抜け目なき、それが全体として愉悅を生み

出す。堺で培われた刃物製造の技術が相まって、昆布を削り、とろろ昆布、おぼろ昆布が生産された。バッテラという名前だけでなく、こうした経緯もまた、味と技術の交差点としての大阪ならではのだろう。そうした加工業の中で昆布を削り終えた後に残る最後の一片が白板昆布であった。これがバッテラの上で輝く、あの昆布となるのである。

私は現在、東京の大学に勤めているが、数年前、思いがけないことに、校舎のすぐ近くに大阪寿司の店が開店した。家族で営むこざっぱりとした店のガラスケースを覗くと、そこには懐かしい大阪寿司の面々が並んでいるではないか。東京の真ん中で大阪に出会う。私の講義にも関西の大学から単位互換で出席している大阪出身の学生がいて、先日彼女とバッテラの話で盛り上がった。彼女の祖母も、バッテラを作ってくれるのだという。人が動き、味や技術が交流する。それは当たり前のように見えて、なんと豊かな現象なのだろう。縦に横に展開する大阪寿司の妙を味わいながら、その喜びを母にも伝えたい。なった。もちろん、東京の大阪寿司を手土産にして。

注

* 堺匠匠館ホームページ「堺の伝統産業」による(昆布——堺匠匠館 <skatehouse.jp> 2023年12月3日アクセス)

ゆざわ・のりこ 法政大学人間環境学部教授。1974年、大阪府八尾市生まれ。3歳で東京、千葉へ転居したが、祖父母や両親の影響を色濃く受けた食環境により「大阪の胃袋」育ちを自負。「7袋のポテトチップス——食べるを語る、胃袋の戦後史」(晶文社)や、『ウニコはどこから来て、どこへ行くのか——人糞地理学とはじめ』(ちくま新書)、『焼き芋とドーナツ——日米シスターフッド交流秘史』(KADOKAWA)など、食や排泄といった人間の根源的な生命行動から都市文化を論じた話題作を続々発表。