

半田といえはすし

【問合わせ】

観光課 ☎84-0689

半田とすしの歴史

今世界中で愛される「握りずし」の普及と私たちが暮らす半田には深い関わりがあります。

そもそも、おすしとは何か。日本のおすしは1200年以上の歴史を持ちます。その最も古いかたちは、酢は使わない、そして飯は食べずに、発酵のために使うもの。飯を乳酸発酵させ、酸っぱくする保存食・発酵ずしでした。それは、「熟れずし」と呼ばれました。熟れとは発酵のことです。

そして江戸時代、それまで中心であった発酵ずしから、お酢を使った「早ずし」へと進化を遂げます。「早ずし」とは、飯にお酢と塩で味付けしたおすしのことです。江戸時代中期には「箱ずし（押しすし）」、「巻きずし」「棒ずし」など、今でも愛されている様々な種類の「早ずし」が作られるようになりました。そんな「早ずし」の中でも爆発的に普及したのが、「握りずし」です。握りずしは江戸時代後期、江戸の街で誕生しました。

握りずしが誕生した当初、酢飯には米酢を使っていたため、庶民にとって高価な食べ物でした。時を同じくして半田では日本酒の製造工程で出る、本来なら捨てるはずの酒粕を原料とした粕酢づくりがはじまりました。

半田でつくられた粕酢は半田運河から廻船（弁才船）で江戸に運ばれ、半田の粕酢は風味や旨味が、握りずしに合うと江戸で評判になり、また米酢より安価な粕酢を使うことで、庶民にも親しまれ、江戸のすしブームの火付け役となりました。その歴史や文化は、今もなお半田運河の風景に息づいており、ミツカンミュージアムなどを通して発信されています。現在、半田市には、

江戸時代の握りずしのレシピをもとにミツカン創業時の粕酢「三ツ判®山吹®」を使って現代版にアレンジしたすし「尾州早ずし」を提供する店舗があります。今世界中で大人気の握りずしは、半田の醸造文化なしに語ることはできないのです。

尾州早ずしとは？

江戸時代の握りずしのレシピをもとにミツカンの創業時の粕酢を使って現代版にアレンジしたすしが、「尾州早ずし」です。

特徴①

大きさが現在の2.5倍ほど大きい

特徴②

具が生ではなく、酢で締めたりしょうゆで漬けたりしている。

特徴③

酢飯に塩と粕酢「三ツ判®山吹®」（酒粕が原料）を使っている。

実物大!