

## 寿司に含まれた象徴の分析—記号論アプローチを通して—

### 序論

日本人の食生活は彼らが住居とする自然の状況と関わっているのである。日本人は魚及び他の海からのものを材料とする伝統的な食物に執着するようである。その外に老若男女に好まれる寿司がある。もともと、寿司は中国の食物で、七世紀頃に入ったものである。当時、寿司は、御飯の中に数ヶ月保存して作られていたのである。1800年頃、ヨヘイという有名なコークが発酵処理せずに寿司を作ったのである。この寿司は江戸前寿司またはにぎり寿司と呼ばれている。

寿司が速く簡単に作られるようになって、19世紀に入ってから、これは商品化されてきたのである。商品化されたものにもちろんさまざまなものが現れてくるのである。伝統的なものもあれば現代なものもあるのである。寿司にはさまざまな象徴があるとよく言われるが、本論文は、寿司にどのような象徴が含まれているか研究するものである。

## 2. ページ

### 本論

寿司は日本の独特な食物である。これは酢をつけたご飯に魚、肉、野菜、卵を混ぜにものである。寿司はもともと中国の食物であり、七世紀頃、日本に入ったものである。当時、寿司は、ご飯と塩を混ぜにものに魚を発酵させ、2ヶ月から1年保存して作られたものである。このようなやり方では、もちろん発酵因のご飯は捨てて、魚だけ食べるということになるのである。このような寿司はなれ寿司という。室町時代（1336－1573）では半酢を食物を発酵させるために使われていた。また、人々は、発酵処理によって寿司を作ることは、無駄が多いと使えていたのである。そのため、現代では、ご飯も捨てず、食べられるように人々は工夫し始めたのである。その後、発酵時期を一ヶ月と短くして、魚の方は半享になるが、ご飯は食べられるようになったのである。このような寿司を生なれ寿司という。

1824年、ハナヤヨヘイという有名なコークが発酵せずに寿司を作り、これが扱くの人に好まれたのである。彼が作ったこの寿司は、

### 3 ページ

江戸前寿司あるいはにぎり寿司という。19世紀には、ビジネス界の仲間入りしたのである。二火下に伝統的な寿司と現代の寿司の代表的なものを並べてみる。

#### 伝統的な寿司

1. にぎり寿司：楕円形のご飯に一切の魚を載せたもの。
2. 軍艦巻き：海苔で巻きいたご飯の上端に たらこあるいは納豆を載せたもの。
3. 巻き寿司：ご飯、きゅうり,卵焼き ,魚を混ぜたものを海苔で巻いたもの。
4. 河童巻き：ご飯ときゅうりを海苔で巻いたもの。
5. 稲荷寿司：野菜 を混ぜたご飯を豆腐からげで巻いたもの。
6. 手巻き寿司：ご飯の中に魚の切れを入れ、海苔で三角形に巻いたもの。

#### 現代の寿司

1. ばら寿司：ご飯、魚、野菜を一緒に混ぜたもの。
2. カリフォルニア.ロール：肉、卵、野菜、ご飯を海苔でまいたもの。

#### 4. ページ

3. フィラデルフィア. ロール : 鮭、野菜、チーズ、クリーム、ご飯を海苔で巻いたもの。

寿司の材料に使われているものには、さまざま象徴を表している。

例えば、とびっ子、米などは肥沃を表しているのである。また伝統的な寿司では、長生きを竹やのりで象徴している。一方、現代の寿司では、長生きは、菊や海老で象徴している。

伝統的な寿司では、幸福を表すのに、こんぶ、魚、五という数字を使い現代の寿司ではかまぼこ、赤い、白いバラ、金色を使う。盛を、稲荷という神や龍、五という数字で表す。伝統的な寿司では、幸運を鯛、龍という象徴を使い、現代の寿司では、七、八、五という数を使う。

昔、健康の象徴として、黒豆が代表的なものになっていたが、現代では、魚、赤い色、オレンジ色がそれに代わっている。

## 5. ページ

### 結論

寿司に含まれた象徴を研究してみた結論、伝統的な寿司と現代の寿司に含まれた象徴に同意があるということがわかったのである。伝統的な寿司に含まれた象徴を日本人は、実際、まだ信じる。そして、伝統的な寿司に含まれた象徴が現代の寿司にもまだ使かれているのである。ただし、現代の寿司に含まれたものは、現代の日本人の向性及び考え方を表しているのである。

