

おスシの起源は ふなずしから

日時 令和6年6月2日(日曜日) 午後1時 ~ 午後2時半頃

場所 五個荘コミュニティセンター 二階 大会議室

TEL 0748-48-2737

小幡デコを守る運動の一貫として、同時に小幡デコの
展示会を行います。



- ☆ 発熱・風邪症状のある方は、ご参加をお控えください。
- ☆ 筆記用具はご持参ください。
- ☆ コロナ・インフル対策は、個人の責任でお願いします。

鮎・鮨・寿司・寿し・スシは、夫々異なった歴史があり、
異なった保存食の一種でした！

おスシの起源はふなずしから

鮓 鮓 鮓
すし すし すし

87

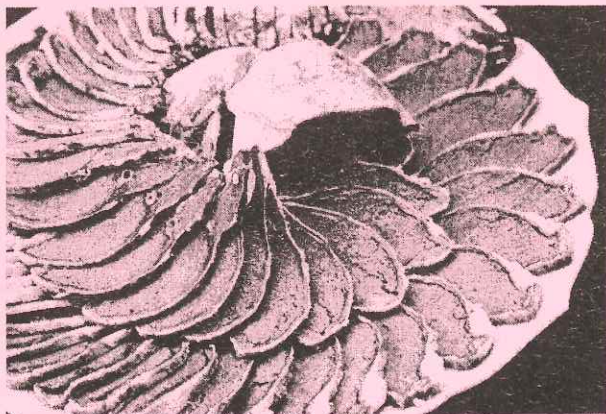
現代、「すし」を表すのに、色々な文字が用いられています。

鮓[大字典]：米を以て醸し漬物の如く熟して食する。[大漢和辞典]：酢漬けの魚。塩米などに漬けた魚。

鮓[大字典]：魚の肉醬。[大漢和辞典]：魚の塩辛。

古代から「すし」の言語は、魚や米の保存方法を表していました。

古代から続く「すし」と呼ばれる食物の歴史を深く観てみましょう！



「ふなずし」の出来るまで

[うろこ取り]・[壺抜き(内臓除去)]・[一ヶ月以上の塩漬け]・[水洗い・陰干し]・[本漬け]・[数ヶ月～数年の発酵・熟成]・[鮓寿司完成]。

このような、手間と時間をかけた貴重な、おすしです。