

7. 日本のファストフード

今、和食^{わしょく}は健康^{けんこう}的な食べ物だという理由で世界的に人気を集めている。和食^{わしょく}の中でも世界に一番広がった料理といたら、間違いなく寿司^{すし}だろう。寿司^{すし}は生の魚^{しお}に塩^{しお}をかけ、米^{こめ}で漬^{ひそ}けて発酵^{はっこう}させ、保存食^{ほぞんしょく}として魚に限って食用にしたのが始まりだとされている。それが、次第に魚だけでなく米も一緒に食べるようになり、現在の握る形の寿司^{すし}になったのは、19 世紀のはじめ頃だった。にぎり寿司^{えど}は江戸^{えど}の町のファストフードで、簡単に安く食べられる食べ物として考え出され、はじめは屋台で食べるものだった。寿司^{すし}の材料として、東京湾^{とうきょうわん}でとれた魚や貝を使っていたので、このにぎり寿司は江戸前寿司とも呼ばれるようになった。このにぎり寿司がだんだん日本全国に広がり、現在に至っているのである。

江戸のファストフードに過ぎなかった寿司は、いつの間にか高級料理^{こうきゅうりょうり}に変わってしまい、つい 30 年から 40 年ぐらい前までは、お正月や誕生日、そして来客があった時などの特別な時にしか食卓^{ちそう}に上らないご馳走^{ちそう}だった。そんな高級料理^{こうきゅうりょうり}だった寿司をもう一度、手軽な大衆料理^{たいしゅうりょうり}に変えたのが白石義明である。そして、この白石こそが回転寿司^{かいてんずし}の生みの親なのである。

白石は大阪で立ち食いの寿司店を経営していたが、寿司職人^{すししょくにん}の確保^{かくほ}が難しくなり、この問題をどのように解決^{かいけつ}したらよいか考えていた。そんな折りに、ビール工場^{ビールこうじょう}の見学に行く機会があり、工場で使用されていたベルトコンベア^{ベルトコンベア} *を見ているうちに、白石は回転寿司^{かいてんずし}のヒントを思い付いたのである。いいアイデアを見つけたとはいっても、レストランで使うとなると、そのままベルトコンベアを使うわけにもいかず、なかなか思いうような機械^{きかい}ができなかった。しかし、色々な工夫を加えた末に、ようやく回転する特殊なベルトコンベアを開発し、とうとう 1958 年に回転寿司^{かいてんずし}の店「廻る元禄寿司^{まわ げんろくずし}」を完成させた。その後、白石はベルトコンベアの特許を取り、全国に店舗^{てんぽ}を増やしていった。

1978 年に特許が切れると、次々と回転寿司^{かいてんずし}の店が増え、一気に一般的になり、現在では全国で 2000 店以上あるようだ。日本にとどまらず外国にも広がった回転寿司^{かいてんずし}だが、現在は寿司に限らず、タイなどでは回転しゃぶしゃぶの店が現れるなど他の料理にも応用^{おうよう}されている。このように白石の発明はこれからも世界の食文化^{しょくぶんか}を変えていくのではあるまいか。

単語リスト：

和食（わしょく）Món ăn kiểu Nhật
発酵（はっこう）Sự lên men
保存食（ほぞんしょく）Thức ăn dự trữ
握る（にぎる）Nắm, túm, cầm
屋台（やたい）Hàng ăn, quán hàng rong
誕生日（たんじょうび）Ngày sinh nhật
食卓（しょくたく）Bàn ăn

手軽な（てがるな）Nhẹ nhàng, đơn giản
大衆（たいしゅう）Đại chúng
確保（かくほ）Duy trì, bảo đảm
特殊（とくしゅ）Đặc thù, đặc điểm
回転寿司（かいてんずし）Sushi băng chuyền
特許（とっきょ）Bằng sáng chế
応用（おうよう）Ứng dụng, áp dụng