## 7. 日本のファストフード



の 魚 に塩をかけ、米で漬けて発酵させ、保存食として 魚 に酸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になったのは、19世紀のはじめ頃だった。にぎり寿司は江戸の町のファストフードで、輸車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。寿司の材料として、東京湾でとれた魚 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、いつの間にからきゅうりょうり かってしまい、つい30年から40年ぐらい前までは、お高級料理に変わってしまい、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

に上らないご馳走だった。そんな高級料理だった寿司をもう一度、 でがる 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 そが回転寿司の生みの親なのである。

自石は大阪で立ち食いの またでなるを経営していたが、 またしまくにんの確保が難しくなり、 この間題をどのように解決したら よいか考えていた。そんな折り



に、ビール工場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\*を見ているうちに、白石は回転寿司のビ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うものの、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、なかなか思うような機械ができなかった。しかし、色々な工夫を加えた業に、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年に回転寿司の店「麺る元禄寿司」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、次々と回転寿司の店が増え、一気にいっぱんてき 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されている。このように自石の発明はこれからも世界の食文化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)Úng dụng, áp dụng