

7. 日本のファストフード

今、和食は健康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、間違いなく寿司だろう。寿司は生の魚に塩をかけ、米で漬けて発酵させ、保存食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、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、手軽な大衆料理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。

白石は大阪で立ち食いの寿司店を経営していたが、寿司職人の確保が難しくなり、この問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 年に回転寿司の店「廻る元禄寿司」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、次々と回転司の店が増え、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。このように白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, tóm, 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