

# Dr. 大迫の水産加工学

素材を生かす食品づくり

■29■

紀寿し(ぎすし)のルーツ

は長崎県上五島奈良尾地区に古くから伝わる「生寿司」(ぎすし)で、マアジを原料にした寿司である。「生寿司」は、もともと紀州(現在の和歌山県)の漁師が長い船旅に備えて魚を酢漬けしておにぎりと組み合わせたもので、約400年前に奈良尾地区に紀州の漁師が魚群を追って移り住んだ時に伝わったものと考えられる。「紀寿し」はこの伝統食品である「生寿司」を現代人の嗜好(しこう)に合うように改良されたものである。紀寿しは「原料のマアジ」↓「背開き」↓「塩蔵」↓「食酢に浸漬」↓「調味酢に浸漬」

## 紀 寿 し

### 食酢で保存性と豊かな呈味

#### 上五島奈良尾に伝わる先人の知恵

いっぽう、これを船上での保存食とするためかなり低い(pは大きな意味を持っていた)とH=3.5程度)ものであったと思われる。pHを低くすることで述べさせていたく時に毎ることには特に水産物の場合、回書していることではある保存性を高めることその他に大きな利点が3つある。

↓「酢飯と合わせる」の工程で製造される。マアジは寿司として見栄えの良い100g前後のものが用いられる。背開き、保存中にペプチドや遊離アミノ酸といったうまみ成分がたっぷり出され、呈味をよ

蔵して身を固め、食酢に浸漬する。さらに調味酢に浸漬して酢飯と合わせる。現代風にアレンジされた「紀寿し」のpHはあまり低い値を示さないが、想像するにオリジナルの「生寿司」にお

大迫一史氏 東京海洋大学院准教授。所属は海洋科学系食品生産科学部門。水産加工全般にかまぼこ、水産発酵食品、タンパク質、脂質、魚の品質、魚醤油(しょうゆ)などを研究。長崎県庁(県総合水産試験場)を経て現職。



上五島奈良尾地区の「紀寿し」

現在、紀寿しはその保存性の低さから多くは流通していません。冷凍では米飯独特の食感が失われ、また冷蔵流通は上五島地方という立地から、物流に多額のコストが必要となり、消費者に安価に供給することが困難であるため。そのため良い商品であっても知名度は低い。水産加工学における重要な役目の一つはこ

本稿の作成にあたり長崎県上五島水産普及指導センターより多大なる情報をいただいた。ここに感謝する。(毎月2回掲載)