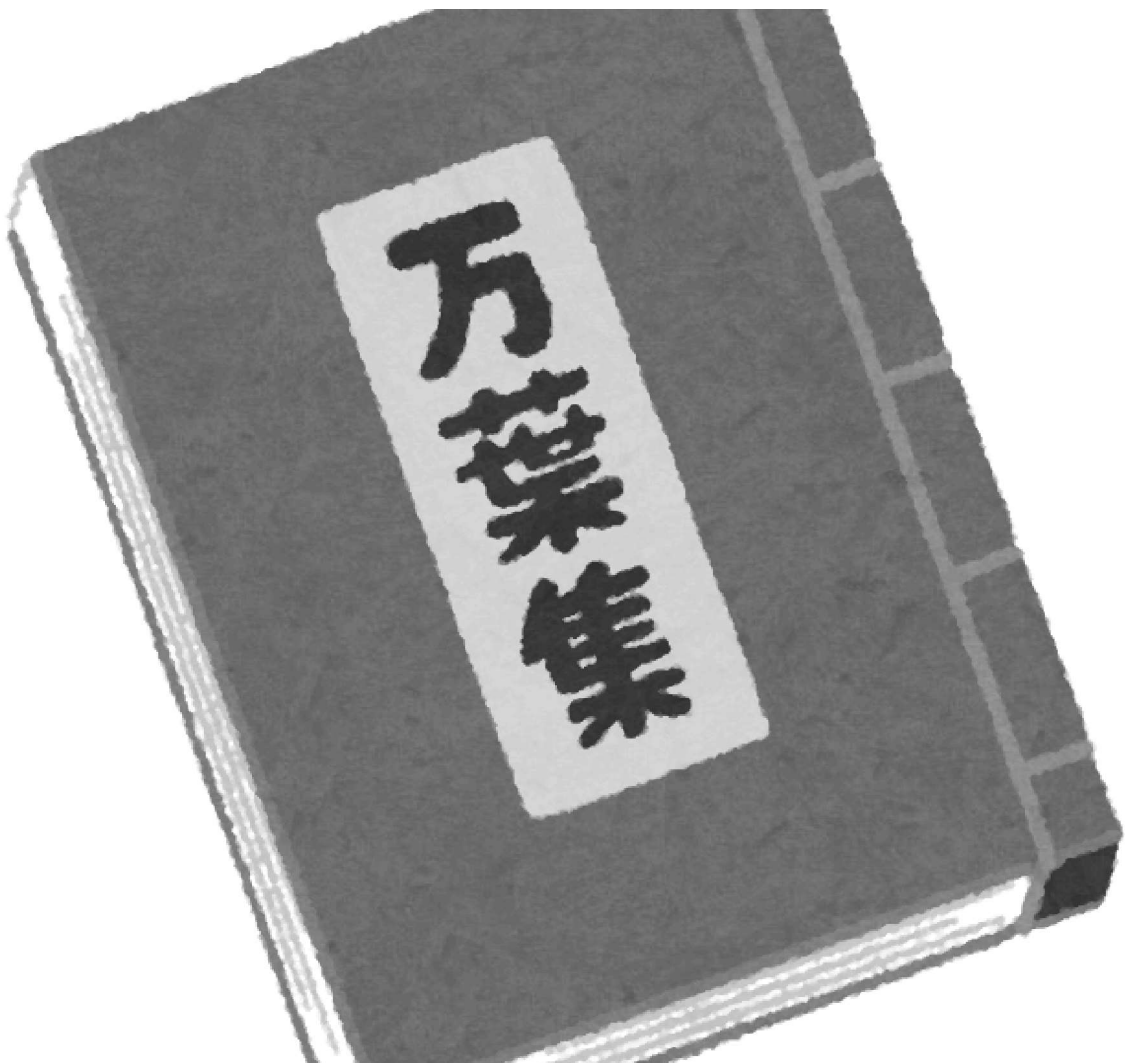




コラム

## 【鰻料理の歴史】その1



---

## 鰻料理の起源

---

日本人が鰻を食した最古の記録は万葉集にあると言われています。

文献に現れた最初の鰻の話は、大伴家持が吉田石麻呂に宛てた「喘咲瘦人（やせびとあざけりてわらう）」と題する鰻の歌。

---

石麻呂に 吾物申す 夏瘦せに 吉しと言うものぞ 武奈伎とり食せ

---

これに対する吉田石麻呂の反歌。

---

瘦す瘦すも 生けらばあらむ 将や将 武奈伎を漁ると 河に流るな

---

万葉集巻十六「有由縁雑詠」の中の二首の歌です。

当時鰻はご馳走としてではなく滋養分の供給源として、いわば薬品の代用として食べられていたであろうと想像されます。現代で言えば栄養ドリンク剤に相当するでしょうか。

中国では輪切りにして漢方薬とともに煮て食べる料理法があるとのこと。

ところで、最初に鰻を食べた人はかなり勇気があったと思いませんか？

余程お腹を空かせていたのでしょうか。

また万葉集の時代に既に鰻料理は滋養強壮に効くということが知られていたという事で、先人の偉大さに敬意を払わざるを得ません。

このころの料理法はそのまま輪切りにして焼いて、或いは煮て食していたのではないかと想像されます。

時代は下って室町時代（15～16世紀）になると「宇治丸」（うじまる）と言う料理法が現れます。「宇治丸」とは山城国宇治川で捕れる鰻のことを言うのですが、料理の方法として「丸に炙りて後に切る也。醤油と酒を交えて付る也。」「山椒味噌をつけて出しても吉也。」と紹介されています。その後「宇治丸」という料理は鰻の酒漬の別称になります。

江戸時代に刊行された「嬉遊笑覧」の飲食編に寄れば「宇治丸」は鰻の鮓（すし）としてあります。また室町時代に「蒲焼」「鰻鱈（うなぎなます）」と言う料理法が記録されていますが、「蒲焼」は現在のものとは別物で、「蒲の穂」に似た形の鰻の丸焼き、或いは現在の竹輪のような料理ではないかと思われます。

現在のように冷蔵・冷凍することが考えられない時代に食品を貯蔵するために発達した鮓（すし）鱈（なます）はともに塩と酢を使った保存方法で、現在の寿司とは異なり、塩漬け鰻・酢漬け鰻といった食品ではないかと思われます。

この頃から鰻は保存してでも食べたい食品であったのでしょうか。