

すし れきし 【お寿司の歴史①】



しんかいぎよ さしみ
深海魚の刺身もウマイらしい。
さて、^{さしみ}刺身ときたら・・・

① やっぱり「お寿司」でしょ！



たの てま ずし
楽しい手巻き寿司

② お寿司は東南アジアがふるさと？



はん しお つ こ
タイ：ご飯と塩で漬け込むプラーソム

③奈良時代には日本に伝わっていたらしい
 ◇1300年くらい前の本にのっている

ずし ふな
なれ寿司「鮒ずし」



なま すし あゆ
生なれ寿司「鮎ずし」



にゆうさんきん
乳酸菌：すっぱさ・うまみ

④江戸時代：このころから、いろいろな寿司が出てくるぞ！



ひだり はこずし みぎ ずし
左「箱寿司」 右「ちらし寿司」

と
みんなが取ると、バラバラになってしまう…。
それならはじめから「ちらし」てしまえ！！

【ぎもん…】

◇なぜ、江戸時代になって寿司の種類が増えたのか？

◇まだ、生の魚は使っていないらしい。なぜ？