

## 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、<sup>さしみ</sup>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？