

# 鮨からスシへ

## 一回転寿司と大衆化

中原悠悦（経済学部3年）

指導教員：光田達矢

寿司は国民食として現在親しまれているが、もともとは高級なイメージが強かったはずだ。特別な日に食べる「鮨」から、安価で日常的に食べる「スシ」への変化の過程には、回転寿司が貢献したと言われるが、果たしてどこまで回転寿司がこの変化を生み出したのであろうか。「鮨」から「スシ」へ大衆化してゆく寿司と回転寿司の関係性を明らかにすることが本論文の目的である。

まず、本研究を通して明らかになった戦後の寿司が辿った流れは以下の通りである。

戦後の寿司屋は出前が主で、特別な日に食べる「鮨」と富裕層の御馳走としての「寿司」だった。これが、高度経済成長に伴って、価格の明瞭化と立ち鮨屋のチェーン店化がすすみ、繁華街や歓楽街を中心にショッピング帰りに食べる「寿司」文化と、電車とともに発展した新興住宅地を中心としてサラリーマンが日常生活の一部として食べる「すし」文化が登場した。一方で、競合店の激増と材料費高騰、特に人手不足という問題を生み出し、転換の必要性に迫られた。そしてこれが1980年代の回転寿司の台頭を生み、「すし」文化への移行と、それに対する反発・抵抗として立ち鮨屋の「鮨」への逆戻りを促進させたのである。

本研究の結論として、回転寿司は「鮨」から「寿司」へと変化させ、次に「すし」へとすでに進みつつあった立ち鮨屋の大衆化の役割を引き継いで拡大させたのち、現在の「スシ」にしたと言える。その過程で、立ち鮨屋を大衆化の波から外し「鮨」へと戻させてしまったことも大きな結果である。

寿司の研究はこれまで調理学の要素が強いもの、戦前までを扱ったものが多かった。戦後の研究に一部回転寿司に関する経済的観点からの研究は見られたが、社会的・歴史的観点からの研究はなされてこなかった。よって、いまや全世界にも広まりつつある寿司の立役者と認識されている回転寿司の社会的・歴史的観点からの研究は、十分価値のある研究だと言えるだろう。本論文によって回転寿司が果たした役割と理解が深まり、その社会的地位を見直すきっかけとなれば、本研究の大きな成果といえるだろう。