

文化庁100年フード認定記念 「妻沼のいなり寿司」 認定記念報告会



2023年3月29日 妻沼聖天山・籠堂 進行：須永公人
祝辞 妻沼聖天山歓喜院 鈴木英全 院主
報告 熊谷市立江南文化財センター 山下祐樹

文化庁100年フード認定記念 「妻沼のいなり寿司」 ルーツを探る

—継承された郷土文化としての特色をめぐって—



熊谷市立江南文化財センター 山下祐樹
(100年フード 調査・申請担当者)

序説 100年フードとは



我が国には、豊かな自然風土や歴史に根差した多様な食文化が存在しており、文化庁では、その中でも特に歴史性のあるものを文化財として登録する取組を進めています。

一方で、全国各地には、比較的新しいものであることなどを理由に文化財として登録されていない食文化であっても、世代を超えて受け継がれ、長く地域で愛されてきたものが数多く存在しています。

本事業では、そのような食文化を「100年フード」と名付けるとともに、地域の関係者や地方自治体が100年続く食文化として継承することを宣言する「100年フード宣言」の取組を推進していきます。

2022年3月3日、文化庁は、地域に根付く食文化を「100年フード」と名付けてPRする新制度で、自治体や団体などから応募申請された食や産品など212件のうち、131件を認定したと発表。

100年フードは、江戸時代以前から伝わる「伝統」、明治・大正から続く「近代」、昭和以降に生まれ今後100年の継承を目指す「未来」の3部門がある。

令和3年度 五家宝（ごかぼう）の100年フード認定

- ・熊谷地域周辺の「**五家宝**」が伝統の100年フード部門で認定された。
- ・伝統部門は全国で80件認定され、埼玉県内では他に、**草加せんべい**が認定された。
- ・近代部門は全国で23件認定され、埼玉県内では行田市の**フライ・ゼリーフライ**が認定された。
- ・他に未来部門が全国で28件認定。また、食に関する情報発信に取り組む博物館や道の駅などの「食文化ミュージアム」には70件の選定があった。

令和4年度 100年フード認定

3月3日、文化庁は「100年フード」として、山形芋煮などの70件を認定したと発表した。埼玉関係では「妻沼のいなり寿司（ずし）」、「煮ぼうとう」、「狭山茶」が認定され、食に関する情報発信に取り組む博物館や道の駅などの「食文化ミュージアム」には、入間市博物館と金笛しょうゆパーク（川島町）が認定された。

100年フードの3部門では、江戸時代以前から伝わる「伝統」に45件、明治・大正から続く「近代」に9件、昭和以降に生まれ今後100年の継承を目指す「未来」に16件が認定された。今回は3部門で90件の応募があった。

認定証

熊谷市文化遺産研究会 様

[1]伝統の100年フード部門 ～江戸時代から続く郷土の料理～
妻沼のいなり寿司

令和4年度 100年フード認定



貴団体を上記のとおり認定します

令和5年3月3日

100年フード有識者委員会

熊谷市文化遺産研究会（代表：藤間憲一、熊谷商工会議所や江南文化財センターなどを含む地域協議会）は、妻沼のいなり寿司の歴史や概要、伝承技術の現状などの調査研究を進めた上で、「100年フード」への応募を行った。

「五家宝」の有識者特別賞の受賞

「五家宝」は、令和3年度、131件の100年フード認定のうち、特に文化的価値を有するものとして評価された15件に与えられる有識者特別賞を受賞した。

有識者特別賞 15件

きりたんぽ（秋田県）・五家宝（埼玉県）・太巻き祭り
寿司（千葉県）・小田原蒲鉾（神奈川県）・へぎそば
（新潟県）・ます寿司（富山県）・若狭地方のニシンの
すし（福井県）・静岡おでん（静岡県）・大阪の鉄板粉
モン文化（お好み焼・たこ焼）（大阪府）・ぼたん鍋
（兵庫県）・出雲そば（島根県）・カツオのたたき（高
知県）・皿鉢料理（高知県）・北九州の糠の食文化（福
岡県）・ラフテー（沖縄県）

第1章 妻沼のいなり寿司とは

熊谷市妻沼地域の名物「いなり寿司」は、しょうゆと砂糖で煮込んだ油揚げに酢飯を詰めた細長い俵の形で、他の地域より長いという特徴がある。通常、いなりずし3本に巻きずしを加え、一人前として売り出している。江戸時代、利根川の水運により、江戸で流行した「いなりずし」が妻沼へ伝わり、河岸で働く人々や、妻沼聖天山の参拝者などに喜びと満腹感を与えた。

妻沼のいなり寿司の概要①

現代の妻沼には「いなり寿司」の名店が並ぶ。江戸時代中期、国宝「歓喜院聖天堂」建立と同時期に創業した茶屋「毛里川（もりかわ）」が前身の「森川寿司」、明治時代の門前茶屋を発祥とする「小林寿司」、戦後、聖天山四脚門近くに店を構えた「聖天寿し」などが郷土の味を作り続けている。



妻沼のいなり寿司の概要②

戦後、全国のいなり寿司の大きさが縮小される中で、妻沼地域では製法を変えず、江戸時代に流行した長い形状が引き継がれたと考えられる。現在では国宝建造物を前にした名物として人気を集めている。



妻沼聖天山本殿
国宝「歓喜院聖天堂」

第2章 いなり寿司の歴史

天清浄地清浄 六根清浄 祓いたまえ
清めたまえ

一本が十六文 ヘイヘイ ありがたい
半分为八文 ヘイヘイ ありがたい
一切れが四文

サアサア あがれあがれ うまくて大きい
大きい 稻荷様

『近世商賈盡狂歌合』 嘉永5年(1852)
に描かれた稻荷ずし売りの口上



いなり寿司の特徴と製法

いなり寿司に関する旧来史料としては、江戸時代末期に書かれた『守貞謾稿』があり、「天保（1830年～1844年）末年、江戸にて油揚げ豆腐の一方をさきて袋形にし、木茸（きのこ）干瓢（かんぴょう）を刻み交へたる飯を納て鮎として売巡る。（中略）なづけて稻荷鮎、或は篠田鮎といい、ともに狐に因（ちなみ）ある名にて、野干（狐の異称）は油揚げを好む者故に名とす。最も賤価鮎なり。尾（尾張国）の名古屋等、従来これあり。江戸も天保前より店売りにはこれあるか。」と記載されている。

第3章 いなり寿司の起源・発祥説

① 飢饉による「おから」説

「天明の大飢饉」（1782年-1788年【天明2年-8年】）の折、油揚げの中に飯のかわりに「おから」をつめて屋台で売ったのがはじまりと伝えられており、魚を使っていないから、極めて安く人気を呼んだ。江戸では、多くの場末の鮓屋で売られていた。

（ヴィジュアル百科『江戸事情』第1巻生活編）



「稻荷鮓」
『図説 江戸時代食生活事典』

② 江戸か名古屋かという説

天保年間（1830年から1843年）末期には今日のような油揚げにキノコや干瓢を刻んで入れた稲荷すしを江戸で売る者がいたようだが、名古屋でも、江戸でもその前から売る者がいたという伝承がある。

前掲書『江戸事情』に書かれているように、天命の大飢饉の頃に飯のかわりに油揚げに「おから」をつめたものを売るようになったのが、「いなりずし」の始まりであるとある説の一方、愛知県豊川市に所在する日本三大稲荷の1つとされている豊川稲荷の門前町が「いなりずしの発祥の地」との説も残る。

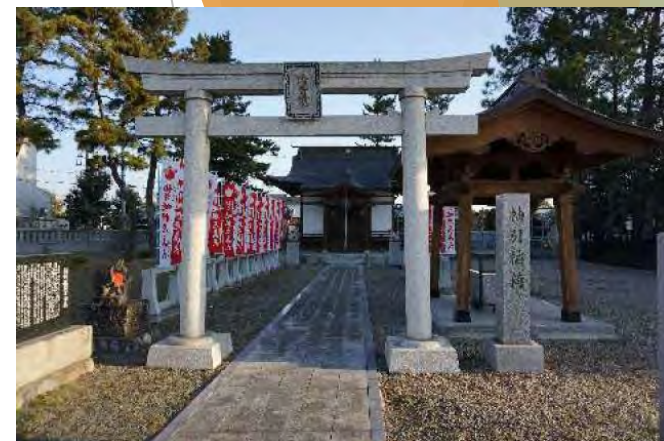
③ 稲荷の語源からの狐

「いなりずし」の名前の由来は、お稲荷さんとの関係があるようだが、本来、稲荷神は狐ではなく、日本における神の1つである。京の「東山三十六峰」の最南端に位置する霊峰・稲荷山の西麓にある伏見稲荷大社は日本各所にある神道上の稲荷神社の総本社とされる。元来は京都一帯の豪族・秦氏の氏神であり、同社は、稲荷山全体を神域としている。この稲荷神社の楼門の前に、狛犬のように鎮座するキツネは、稲荷神の使女（つかわしめ）とされる。



④ 伏見稻荷大社の起源から

伏見稲荷大社の起源については「山城国風土記」の逸文には、伊奈利社（稲荷社）の縁起として秦氏の遠祖伊呂具秦公（いろこのはたのきみ）の的にして射た餅が白鳥と化して飛び、その留まった山の峰に『稲』が生じたという奇譚によって、稲生り（いねなり）が転じてイナリとなり「稲荷」の字が宛てられ社名になったなど諸説ある。こうした中で、稲荷神は、農耕神として崇められている神社が多い。



袖引稲荷神社（熊谷市円光）



稲荷木伊奈利神社（熊谷市銀座）

⑤ 弘法大師と稲荷

伏見稲荷大社の信仰が派生した後、弘法大師が紀州田辺で出会ったという稲を担った老翁（稲荷神）が東寺の鎮守神として稲荷社に祀られる。それが東寺での真言宗による病氣平癒・国家安穩等の加持祈禱などが、靈狐信仰と結びついた。これを習俗として、稲荷神と狐の同化へと進み、「いなり神」の神使である狐の好物が油揚げであるという言い伝えから、江戸時代には油揚げに飯をつめた寿司が稲荷寿司へと繋がったことが推定される。



⑥ 江戸での流行「稲荷神」

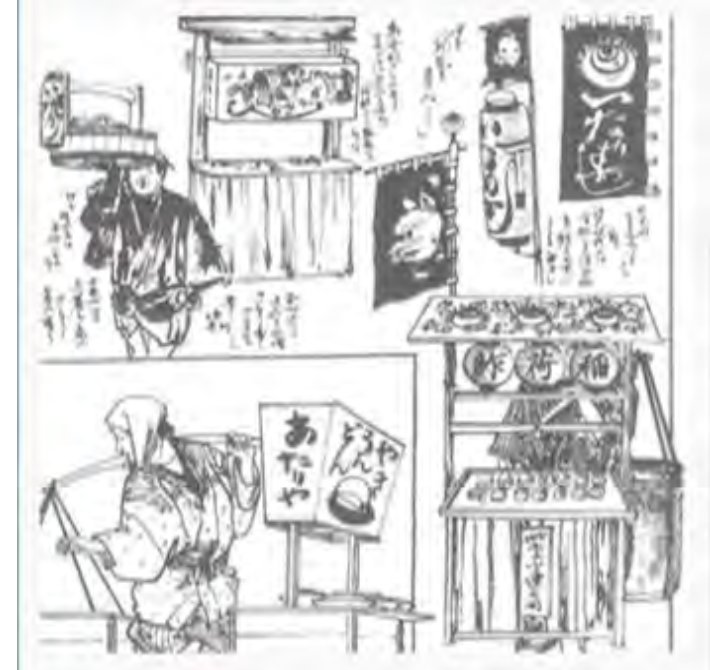
嘉永6年(1853)成立の『守貞謾稿』には、稲荷ずしは天保末年から流行し「最も賤価」で「両国等の田舎人」相手に商われていたことを記している。繁華街の両国広小路での商いや見世物を支えた者たちが、天秤棒で荷を担ぎ売り歩く商人「棒手振り」や下級宗教者であったと考えられる。この下級宗教者が江戸中に勧請した流行神が「稲荷神」で、「疱瘡除け」「火除け」など健康・社会問題から「商売繁盛」「縁結び」の成就まで数多の現世利益を念頭に置いた信仰として江戸で流行した。



歌川広重「浄る理町繁花の図」

⑦ 天保の改革といなり寿司

贅沢と風紀を取り締まった天保の改革は、奢侈に傾倒した新興の「握りずし」を禁じ、天保13年(1842)に加持祈祷や厄祓い、町内持稻荷社の社守などで生計を立てていた下級宗教者の町方居住を禁じた。当時の図版（右：稻荷鮓売り）では、稻荷ずし売りの棒手振りが「六根清浄」の祓詞や狐など稻荷信仰の象徴を借用した様子がある。滑稽本『魂膽夢輔譚』では棒手振りが「お稻荷さん」と呼ばれており、「坊主だまして還俗させて稻荷ずしでも売せたや」という流行歌も残されている。



伊藤晴雨(著)・宮尾與男(編注)(2001)『江戸と東京風俗野史』、国書刊行会

⑧ いなり寿司をめぐる派生の流れ

社守の職を追われた下級宗教者が、生業とすべく「狐の好物」油揚げを用いた押しずし状の稲荷ずしと製造卸ネットワークを編み出し、稲荷神のご利益と厄除けの効能を謳い売り歩いた。これにより、稲荷ずしは天保年間以降に文化中心地からの食文化として名称と共に全国に伝播し、地域の文化や食材に合わせ定着したと考えられる。

現在は関東の四角、関西の三角という形状が通例化しているが、もともとの細長い稲荷鮓は、埼玉県熊谷市妻沼の郷土料理としてその形をとどめているという説が成り立つ。

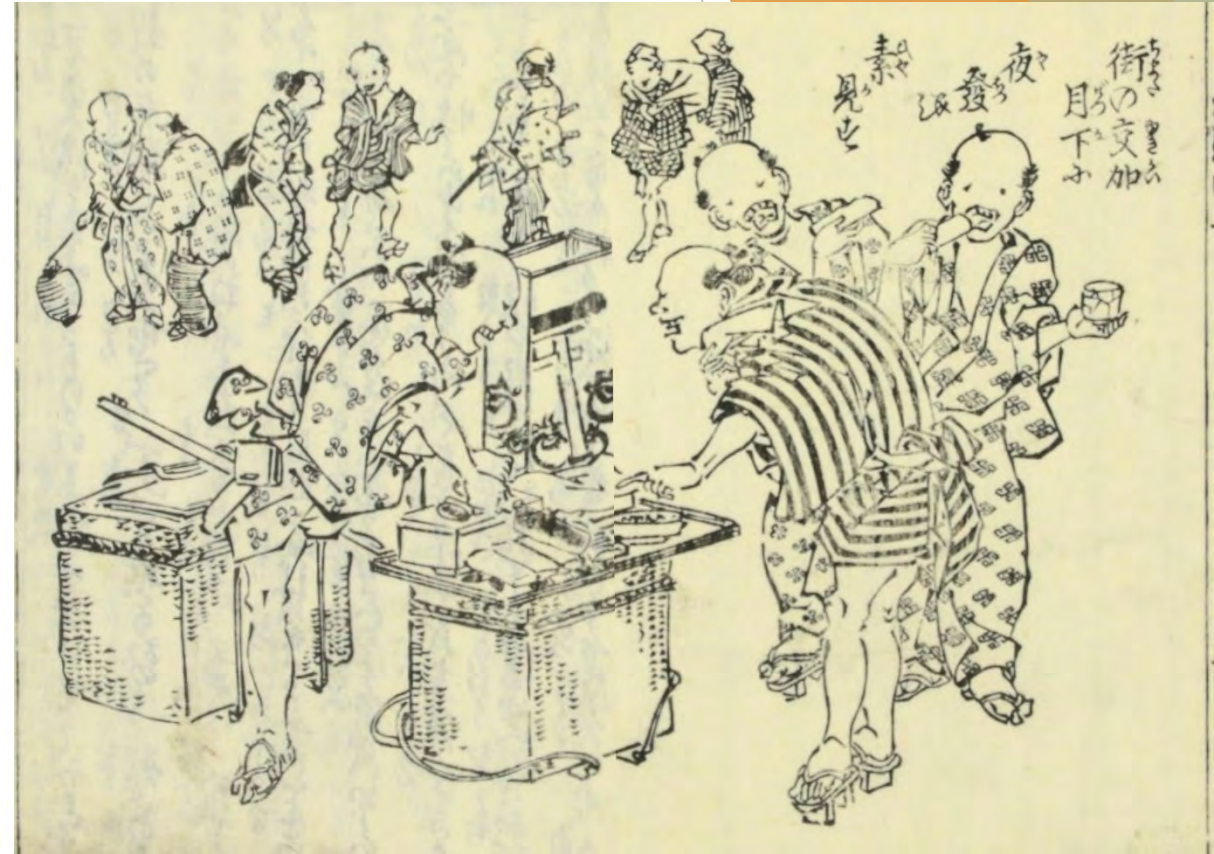
（参照：渡辺未紀「稲荷ずし縁起—埼玉・妻沼に伝わる江戸の稲荷ずしに関する一考察—」）



⑨ 江戸時代形態との共通性

浮世絵師・溪斎英泉が弘化4年（1847）に記した教訓滑稽本『魂膽夢輔譚』には、干瓢で補強されたと推定される1本の「稲荷ずし」が登場し、これを高級品とみる客と不良品とみる客と思しき会話が描かれている。

ここに見る寿司の長さは、6寸ほど（約18センチ）であることから、「妻沼のいなり寿司」の大きさと共通すると考えられる。



『魂膽夢輔譚』

⑩ 助六寿司とかんぴょうの由来

浮世助六寿司の名前の由来は？

歌舞伎の演目の『助六所録江戸桜』(すけろくゆかりのえどざくら)の通称で、主人公の名前でもある「助六」に由来する。助六の愛人は吉原の花魁で、その名を「揚巻(あげまき)」という。「揚巻」の「揚」を油揚げの「いなり寿司」と「巻き」を海苔で巻いた「巻き寿司」になぞらえて、この二つを詰め合わせたものを「助六寿司」と呼ぶようになったと伝わる。

また、かんぴょう（干瓢）は旧来「おかる」と呼ばれていた。その由来も文学に由来し『仮名手本忠臣蔵』の悲恋『お軽勘平』の物語の主人公の勘平をかんぴょうに見立てて相手のお軽の名前を呼んでかんぴょうの隠語となったとされる。



⑪ 妻沼聖天山・赤子稲荷大明神

妻沼聖天山西参道、西側に所在する社殿。古くは摩多利神社の北側の地にあり、地名に「赤子」、「稲荷台」が残されている。『旧妻沼町誌』（昭和3年発行・復刻版）に「延暦3年(784)に祀る。摩多利堂北にあり」とある。

明治時代以前は、神仏習合した稲荷信仰として聖天堂西側の「五社大明神」に配されていたと考えられるが、当時の神仏分離に係り、大我井神社へ合祀された。その後、現在地に遷座している。



赤子稲荷大明神

第4章 「妻沼のいなり寿司」の老舗

江戸時代中期、国宝「歓喜院聖天堂」建立と同時期に創業した茶屋「毛里川（もりかわ）」が前身の「森川寿司」、明治時代の門前茶屋を発祥とする「小林寿司」、戦後、聖天山四脚門近くに店を構えた「聖天寿司」を老舗とする。



森川寿司店



聖天寿司



小林寿司店

第5章 妻沼のいなり寿司の起源と時代背景

宝暦年間（1751～1764）森川寿司創業（店舗史記載による）

妻沼聖天山本殿・国宝「歓喜院聖天堂」の建立期・妻沼周辺の動き
寛保2年（1742）利根川大洪水が生じる。

長谷川十右衛門ら岩国吉川藩士による普請。

1740年代後半から50年代にかけて改修土木工事が実施される。

宝暦5年（1755）拝殿と中殿着工、翌年上棟

宝暦10年（1760）拝殿竣工、翌年聖天山鐘楼建立

安永8年（1779）本殿及び関連末社の建立完工

天明3年（1783）浅間山大噴火

→ 妻沼聖天山での建設、利根川での堤防建立の時期と重なり、利根川を活用する舟運の河岸が妻沼周辺に点在したことから、近隣農民と合わせて労働力人口も多く、妻沼聖天山への参詣者も多くあった。人々の交通・産業の発展の中に妻沼いなり寿司の起源が見られる。

第6章 妻沼のいなり寿司と農産物

農産物と流通品としてのいなり寿司の形成説

妻沼地域は、米の産地であり、複数の豆腐屋があったほど大豆が豊富に収穫できた。また、江戸幕府は年貢米廻送のため関東一円に舟運機構を構成し、利根川右岸に位置する妻沼河岸・葛和田河岸は、米穀を浅草・蔵前・両国の米倉に送るための拠点であった。江戸からの情報や文化の派生が考えられ、船乗りたちが稲荷ずしを妻沼に伝えた可能性が高いと推定される。

江戸中期には地元で採れる米と油揚げに加えて利根川の水運によって持ち込まれる浅草海苔と、栃木から運ばれてくる「かんぴょう」を使って旅人の腹持ちのよいお弁当として売られたとする説がある。船乗りが手づかみで食べやすいように特徴的な棒状になったという説もある。

第7章 妻沼のいなり寿司の転換点

戦時中の苦難と戦後の新たな制度

戦時中、妻沼での稲荷寿司は販売中止となっていたが、戦後、森川寿司7代目店主・堀越福太郎が販売を再開した。森川寿司によると、福太郎は農家を訪れ米を、菓子組合に加入し砂糖を、東京の百貨店から海苔を調達し、いなり寿司の委託加工を始めたと伝わる。

東京のすし商組合がはじめた委託加工制度とそれに倣った各地のすし商組合により、全国の「すし」の定義が小ぶりの「握りずし」に統一されることで、稲荷寿司の規模も当初より縮小したが、福太郎は、この委託制度には加入せず、妻沼の「すし」は大きな「いなり寿司」であり続けたと考えられる。

寿司のサイズの変更と全国的な受容

昭和22年(1947)、「飲食営業緊急措置令」により喫茶店以外の飲食店が休業を余儀なくされた時期において、東京のすし商組合は、これに対抗し「委託加工業者」として、米1合と「加工賃」を握りずし10貫(または8貫と巻きずし2切れ)と交換する「委託加工制度」を考案し、加工と販売の認可を受けたという状況があった。

この際、使用する米(飯)の可能範囲内の量として、稲荷寿司の1貫のサイズが縮小固定化し、それに従う形で全国の特に東日本の稲荷寿司も縮小したと考えられる。

これによって庶民の家内制加工や手作りの稲荷寿司も小さくなったと推定される。



第8章 妻沼のいなり寿司としての伝統

旧来のいなり寿司を維持することから生じた伝統

東京のすし商組合における「委託加工制度」の取り決めに対して、森川寿司の森川福太郎氏は、この認可とは異なる形で、旧来の稲荷寿司の形態を維持するとの上申書を提出したことから、妻沼の稲荷寿司の形が引き継がれたと考えられる。

これに加え、妻沼町の業界組合に加盟していた小林寿司、聖天寿司もこの方針に従ったことで、3店の稲荷寿司の形態はほぼ同じであり、平成時代に入り、めぬま道の駅での「吟ぎんずし」も同じサイズで売られるようになったとされる。また、利根川をはさんだ群馬県太田市の高林においては小林寿司の暖簾分け店でも「妻沼のいなり寿司」を製造販売している。

第9章 妻沼のいなり寿司を愛す



いなり寿司と巻きずしの印象的な組み合わせが特徴。



妻沼地域4店舗のいなり寿司



妻沼のいなり寿司、補修のための包まれたかんぴょうが当たり感を演出する。

妻沼のいなり寿司の製法（抄）

シンプルでありながら、きめ細やかな技術を要する妻沼のいなり寿司の製法



かんぴょうを甘い醤油で煮て、手巻き寿司にする。



煮た油揚げに酢飯を入れて、巻き込む。



パッケージに梱包する。
赤いしょうがを加えた色
合いのコントラストが食
欲をそそる

終章 100年フード

「妻沼のいなり寿司」を次世代へ

長細い「妻沼のいなり寿司」、その特徴を地域資源として次世代に継承する。

家庭料理としての「妻沼のいなり寿司」のレシピの考案など身近な食文化として共有する。

今後、妻沼のいなり寿司の各店の伝統を継承するとともに、江戸の文化を残したいいなり寿司の意義や価値を発信し、世代を越えた全国的な認知度を高めるための方策を企画・実践する。



100年フード

「妻沼のいなり寿司」の奇跡と可能性

- ・江戸時代を発祥とする「いなり寿司」の文化が、旧来の形態のままで現代まで継承されていることを奇跡と捉え、その努力と試行錯誤への敬意を共有する。
- ・郷土の自然食としての「妻沼のいなり寿司」の新たな可能性を再認識する。

【100年フードから1000年フードへ】
【妻沼聖天山名物から日本名物へ】



主要参考文献・出典：日比野光敏『すしの歴史を訪ねる』（1999）岩波書店、『すしの事典』（2001）東京堂出版、熊谷市教育委員会（編）（2014）『熊谷市史 別編1民俗』、熊谷市、渡辺未紀「稻荷ずし縁起」京都芸術大学ほか、画像提供：妻沼のいなり寿司各店舗・熊谷市