

일본어와 일본사회

# 스시의 역사

22310984 이재록

# 프레젠테이션 개요

## 목차

- 일반적으로 우리가 아는 초밥
- 최초의 초밥
- 초밥의 변화과정
- 초밥의 근대화
- 니기리즈시의 탄생
- 현대의 초밥
- 외국에서의 초밥
- 요약
- 마무리

# 일반적으로 우리가 아는 초밥

## 초밥이란?

초밥(醋-) 또는 스시(寿司すし, 수사)는 일본 요리의 하나로, 어패류(수산물)의 살이나 유부·달걀·김 등의 식재료를 배합초에 절인 쌀밥 위에 올려 만드는 음식이다. 위에 올리는 재료 부분을 '네타(ネタ)'라 하여 주로 가열하지 않은 날생선 형태가 가장 유명하지만 그 외에도 불에 익힌 식재료나 육류, 식물성 재료 등 여러 가지를 얹을 수 있으며, 아래의 식초 섞은 밥은 '스메시(酢飯)' 또는 '샤리(シャリ)'라고 한다.



초밥의 어원

**초밥의 일본어 명칭 すし는 '시다'라는  
뜻의 일본어 し를 그대로 가져온 것**

酸し





# 최초의 초밥

지금의 초밥과는 전혀 다른 발효음식

초창기의 초밥은 나레즈시라 불리는 요리로, 지금의 날생선을 밥 위에 얹어 먹는 초밥과는 다른 생선 발효 식품이었다.

나레즈시는 깨끗하게 닦은 생선에 소금을 뿌려 밥과 함께 돌로 눌러놓은 것인데, 이르면 밥이 발효되면서 젖산이 나와 부패 없이 장기간 보관할 수 있게 된다. 그런 후 밥을 털어내고 생선만 반찬삼아 먹는 것이다.



# 초밥의 변화 과정



## 나레즈시

깨끗하게 닦은 생선에 소금을 뿌려 밥과 함께 돌로 눌러 놓은 것인데, 이러면 밥이 발효되면서 젖산이 나와 부패 없이 장기간 보관할 수 있게 된다. 그런 후 밥을 털어내고 생선만 반찬삼아 먹는 것



## 나마나레

과거엔 귀했던 쌀을 버리는 것은 사치였기에 가마쿠라 시대에 들어서 발효를 중간에 멈추고 밥을 같이 먹는 방법이 개발 되었는데 이것을 나마나레 라고 한다.



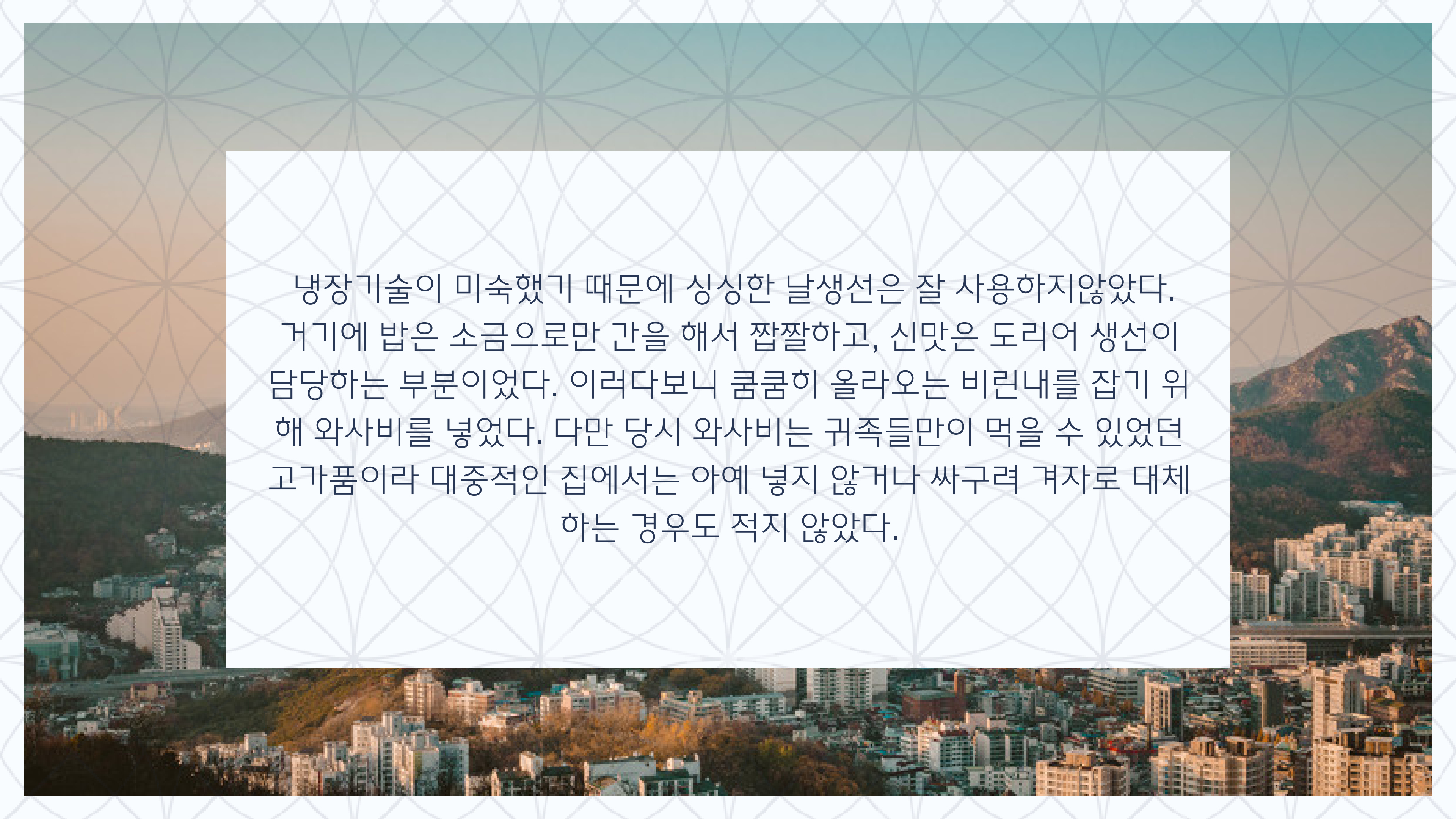
## 하코즈시

나무로 된 틀에 밥을 깔고 그 위에 다양한 발효생선을 넣은 후 꼭 눌러 판화처럼 만드는 하코즈시(箱寿司)가 등장했다



## 니기리즈시

니기리즈시는 적당량의 밥을 손으로 쥐고 그 위에 와사비와 생선을 올려 만든 초밥을 말하며 가장 대표적인 초밥 중 하나이다.

The background features a cityscape with numerous high-rise buildings and a mountain range in the distance. A semi-transparent teal pattern of overlapping circles is overlaid on the entire image. A white rectangular box is centered in the middle, containing Korean text.

냉장기술이 미숙했기 때문에 싱싱한 날생선은 잘 사용하지않았다.  
거기에 밥은 소금으로만 간을 해서 짹짹하고, 신맛은 도리어 생선이  
담당하는 부분이었다. 이러다보니 쿼쿼히 올라오는 비린내를 잡기 위  
해 와사비를 넣었다. 다만 당시 와사비는 귀족들만이 먹을 수 있었던  
고가품이라 대중적인 집에서는 아예 넣지 않거나 싸구려 겨자로 대체  
하는 경우도 적지 않았다.

# 초밥의 근대화

## 에도 막부

에도 시대에는 정권의 중심지가 에도로 옮겨가게 되면서, 식사를 만들 여유가 없는 직공과 다이묘의 수행원들로 가득찬 에도에서 빠르게 대량의 식사를 제공하기 위한 포장마차가 우후죽순으로 생겨났고, 초밥도 당연히 한몫 자리잡아 패스트푸드가 되었다.

## 식초

에도는 바다가 가까워 생선이 빨리 들어온다는 점을 이용하여 발효를 생략하는 대신 식초를 부어 생산속도를 높인 초밥을 대량생산하기 시작했다. 식초는 부패를 방지하며 날생선의 비린내를 잡고 맛을 정리하는 뛰어난 성능을 발휘했다

## 하코즈시

나무로 된 틀에 밥을 깔고 그 위에 다양한 발효생선을 넣은 후 꼭 눌러 판화처럼 만드는 하코즈시(箱壽司)가 등장하여 이때부터 발효기간이 2~3일 정도로 단축되었다



# 니기리즈시의 탄생

## 초밥의 개념을 재정립

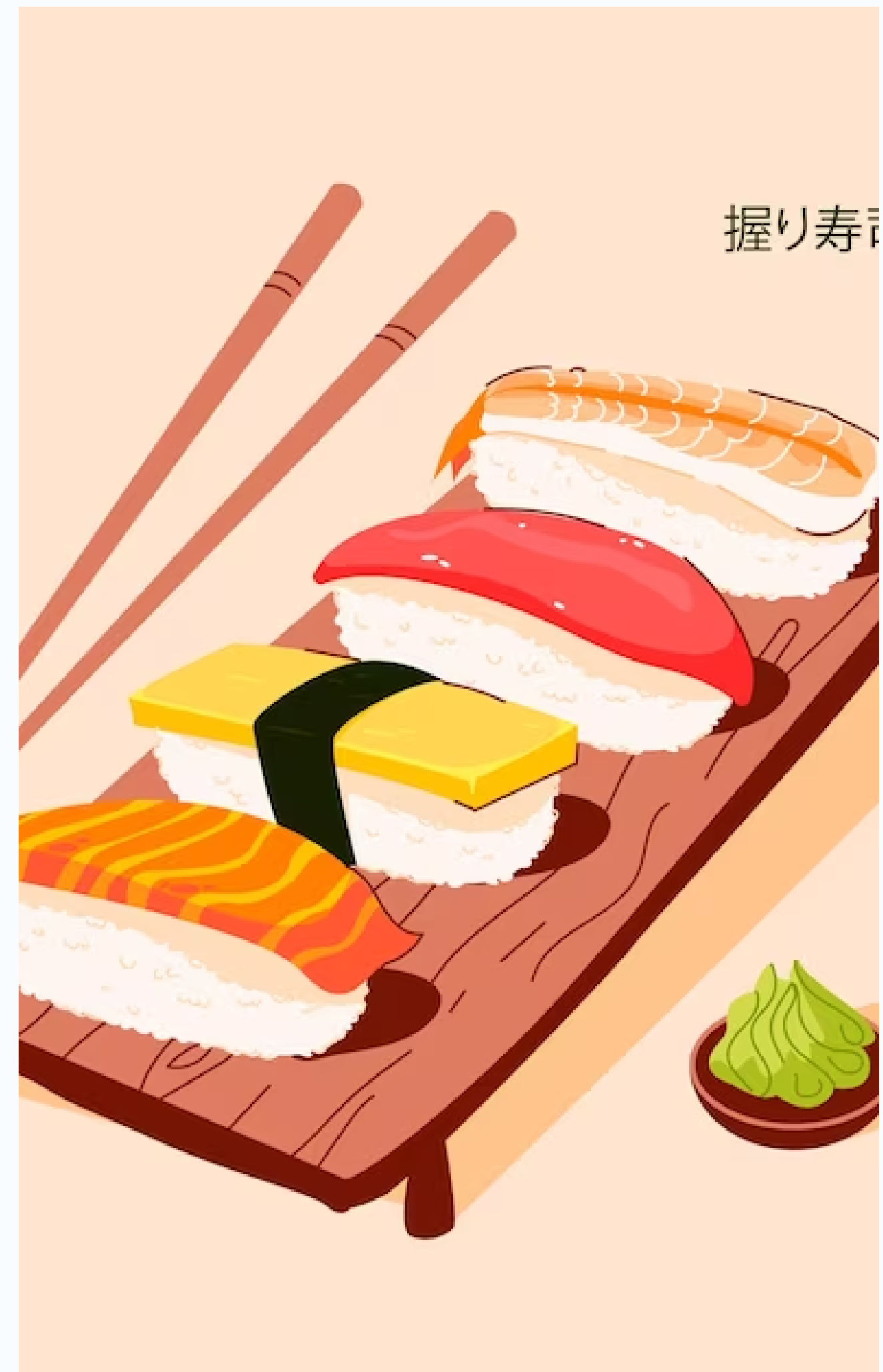
생선의 처리 방법 또한 점차 변하여서 초창기에는 밥과 생선 모두 초 처리를 했지만 메이지 시대 중기 이후로 얼음의 입수가 쉬워지자 날생선의 맛에 길들여진 도쿄 사람들 취향에 맞추어 네타는 간장에 절이거나 적당히 가열처리하고, 초처리는 밥에만 하는 방식으로 바뀔 수 있었다

## 근대적인 초밥의 탄생

번거롭게 일일이 틀에 찍어내는 대신 즉석에서 손으로 쥐어주는 니기리즈시가 탄생하였다. 비좁은 야타이에서 초밥틀을 치워버리자 공간 활용도 편해지고 생산 속도도 빨라졌다. 흔히들 '초밥'이라고 하면 떠오르는 바로 그것이 니기리즈시다. 따라서 현대적인 초밥의 역사도 사실상 여기서부터라고 볼 수 있다.

## 초밥문화의 융성

식초를 사용해 발효음식의 메니악함을 줄여 아주 빠른 속도로 일본 전역을 석권해서, 메이지 중기에는 하코즈시의 원고장인 오사카에서도 대부분의 초밥집이 니기리즈시 집으로 바뀌어 버렸다. 지금은 일본에서도 지금은 스시라고 하면 당연히 니기리즈시를 가장 먼저 떠올리게 되었다





出展 小泉清三郎著 「一家蔵 鮓のつけかた」より 吉野齋本店所蔵

## 하나야 요헤에가 만들었다고 전해지는 최초의 니기리즈시

이 작품은 메이지 15년(1882년)에 카와바타 교쿠쇼(川端玉章)가 하나야 요헤에의 4대손이 재현한 초밥을 그린 것이다.



## 현대의 초밥(왼쪽)과 에도 시대 초밥(오른쪽)의 크기 비교.

위 사진은 니기리즈시가 현대의 스시와 완벽히 똑같은 것은 아니라는 것을 보여준다

# 현대의 초밥

## 고급화

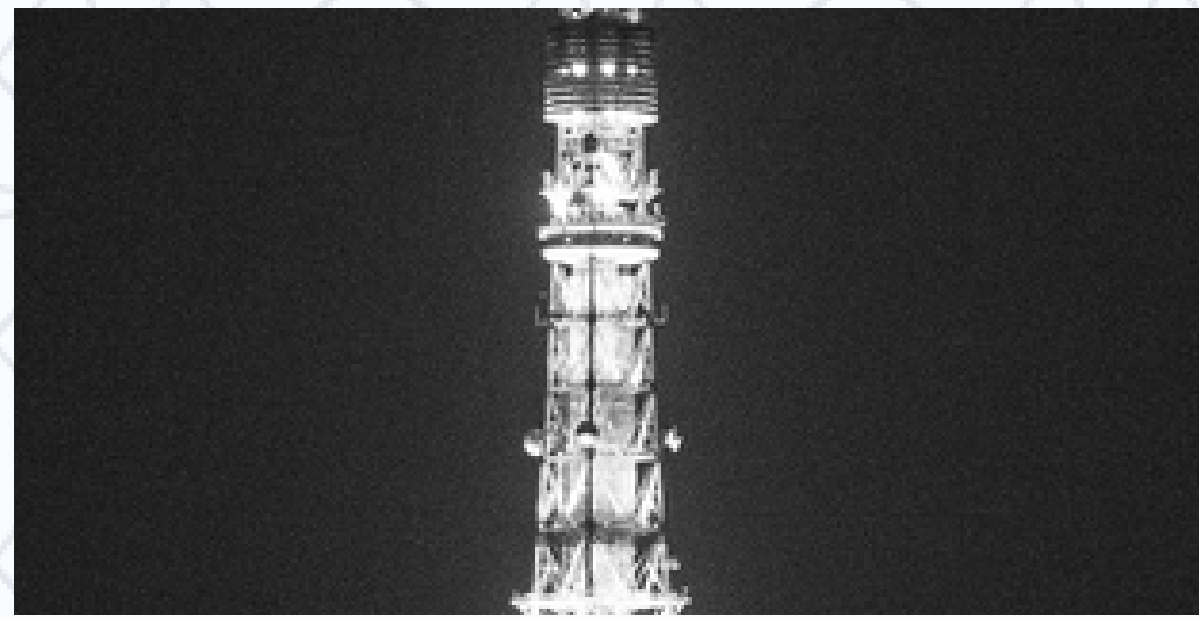
재료뿐 아니라 조미료의 선택, 밥의 선택, 쥐는 방법 등등에서도 장인정신으로 온힘을 다해 눈곱만한 개선을 층층이 쌓아올린 결과 미슐랭 가이드 별 장식을 한 오마카세 초밥집들이 즐비할 정도로. 해외에서 초밥은 고급 일본 요리의 대표주자가 되었다.

## 오마카세(お任せ)

'맡긴다'라는 뜻의 일본어이며 대접 받을 메뉴의 종류 및 그 요리 방식을 셰프에게 모두 맡기는 형식의 선택지를 말한다.

## 회전초밥

요리사들이 초밥을 만들어 담은 접시를 실 새 없이 돌아가는 둥근 컨베이어 벨트 위에 올려놓으면 손님이 초밥 접시를 가져다 먹는 방식.



## "초밥을 먹지 못하면 상류층이 아니다."

버블경제로 경제대국이 된 일본이 적극적인 문화 마케팅과 일식의 고급화를 추진했고 헐리우드는 돈 많은 일본 시장을 노려 닌자와 같은 일본 문화를 영화로 내놓은 결과, 어느새부터인가 서양인들에게 "초밥을 먹지 못하면 상류층이 아니다."란 말이 생길 정도로 고급 음식의 대명사로 탈바꿈했다



# 외국에서의 초밥

## 한국에서

한국에서 초밥이 보편화된 것은 2000년대 이후부터였고 이때부터 초밥을 쉽게 볼수 있게 되었으며 고급 스시집이 아니더라도 스시를 맛볼수있는곳이 많아졌다.

## 미국에서

미국 또는 유럽에 진출한 스시야는 전통적인 에도마에 스타일에 기반을 두되, 현지의 식습관과 재료를 최대한 반영하여 재창조하여 미국만의 스시가 만들어졌다.

## 유럽에서

유럽에서는 유난히 프랑스어권, 독일어권 나라가 유난히 초밥을 좋아한다. 지역에 따라 가격이 꽤 비싸지만 그런데도 문전성시를 이룬다.

## 동남아시아에서

동남아에서 스시는 고급 음식 이미지라 서민이 접근하기 어렵고 종교적인 문제 때문에 들어가는 해산물의 종류가 다양하지 못한 편이다.



# 요약



## 발효식품

초밥은 처음에는 생선을 최대한 오래 보관하기 위해 고안된 여러 방법중 하나였다.



## 식초

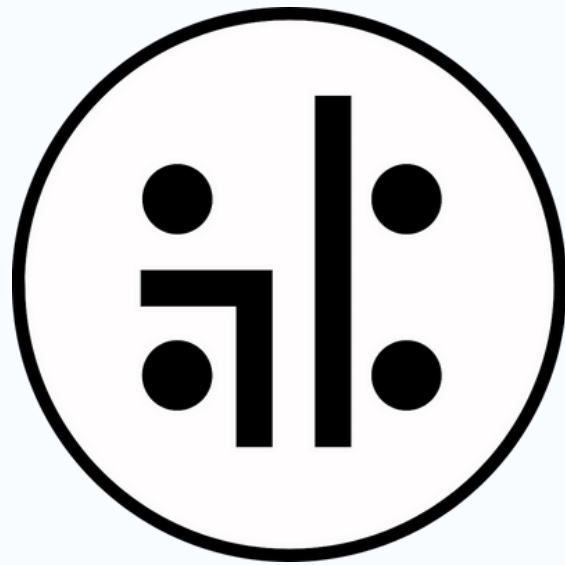
식초의 사용으로 발효음식의 메니악함을 덜어내어 세계적인 음식이 될수있었다.



## 빨리빨리

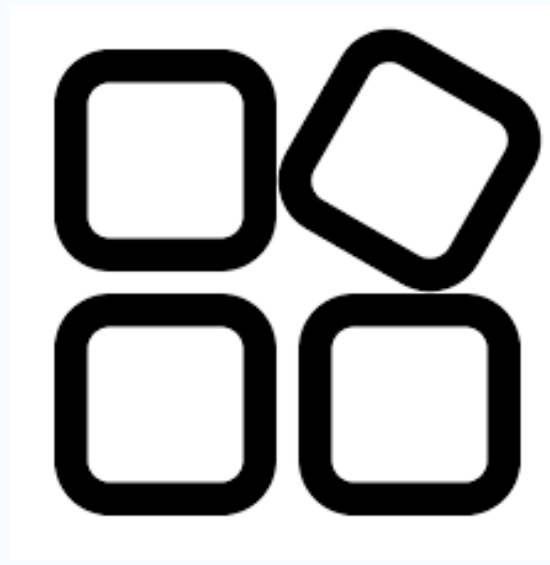
원래 만드는데 수년이 걸리던 슬로우 푸드를 여러 과정을 거치며 즉석해서 만들어주는 패스트푸드로 만들었다

# 마무리



## 느낀점

수많은 고민과 노력이 있었기에  
지금의 스시가 있다고 생각한다



## 알게된점

초밥의 발전과정을 알게되었고  
초밥이 생각보다 깊은 역사를  
가지고 있었다는걸 알게 되었다



## 인상깊었던점

만들때 수년이 걸리던음식이  
몇백년만에 몇초면 만들어지는  
음식이 되었다는것

**감사합니다**