



# 認識壽司



# 目錄

- 握壽司
- 軍艦卷
- 卷壽司
- 手卷壽司
- 豆皮壽司
- 押壽司



在醋飯上沾上山葵，再把海鮮類食材擺在醋飯上，捏製成可以一口吃下的大小，是日本人最喜歡、也最常見的壽司種類之一，而使用的食材多半是當季漁獲的生魚片。握壽司最早起源於江戶時代的文政年間(1818-1830年)，過去因為保存的問題，食材大多需經過醃製或其他加工，但隨著製冰及保存技術進步，能夠使用的生鮮食材種類增加，便逐漸演變成現在常見的握壽司。



作法是將醋飯的側面用海苔捲起、再把食材放在醋飯上。特色是把海苔當作容器的一部分，可以搭配鮭魚卵、海膽、飛魚卵等不方便做成握壽司的食材。據說軍艦卷是1941年由位於東京銀座的壽司店「久兵衛」所發明。



據說卷壽司大約是誕生於江戶時代中期的1750-1776年間，而在1783年左右開始普及。其作法是在海苔上鋪上醋飯，接著放上食材，用竹簾將整個捲起來，最後再切成小段即可享用，包括常見的海苔壽司、花壽司、鐵火卷都是屬於卷壽司。此外，根據粗細不同又分為粗卷、中卷和細卷三種。



不使用竹簾，直接用手捲的壽司稱為「手卷」，作法很簡單，將烤過的酥脆海苔捲成甜筒狀，再放入蔬菜、海鮮、醋飯等食材就可製作，是家庭中常見的料理。常見的手卷有鮮蝦手卷、蘆筍手卷等。



據說起源於江戶時代末期(1603-1868年)；先將切開成袋狀的炸豆皮用醬油與砂糖等調味料製成的醬汁滷過，接著再把醋飯塞進去就完成了。



又稱「箱壽司」或「箱押壽司」，主流於日本關西，先將配料鋪在壓箱底層，放上醋飯，最後再用壓箱的蓋子用力壓製而成，而壓出來的壽司會變成四方型，講究的是外型緊實精緻，最後再切成一口大小便能享用。例如京都的「鯖魚棒壽司」或富山的「鱒魚壽司」都是著名的押壽司。



這種壽司源自於押壽司，是將一口大小的醋飯搭配上鯖魚或鮭魚的生魚片，用柿葉包起來後以模子壓製成型。吃的時候要先把葉子剝掉。由於柿葉具有殺菌效果，因此可以延長壽司的保存時間。



又稱為「壽司飯」，發明於1664年前後。將醋飯鋪在精美的容器內，再將壽司食材直接放在上層，特色是內容豐富且色彩鮮明。

# 參考資料

<https://www.sinyijapan.com/tw/news/meetjapan/newa001586>