

Acknowledgements

Many individuals and organizations have generously assisted with the realization of this exhibition.
We would like to express our deepest appreciation to:

Supervisor: Hibino Terutoshi
Hinohara Kenji, Makino Yuji, Miyaito Tetsuji, Mohri Naoko,
Obuchi Yuko, Sato Yoko, Tanaka Toyone, Yui Kazuhiro, Wakatake Atsushi

Ajinomoto Foundation for Dietary Culture; The Asahi Shimbun; Gifu City Museum of History;
Japan Sushi Environmental Health Federation; Japan Ukiyo-e Museum;
Kanagawa Prefectural Museum of Cultural History; Kizushi;
The Metropolitan Museum of Art, New York; Mizkan; National Diet Library; NHK Educational Corporation;
Okada Daisuke, Sumeshiya; Osaka Castle Museum; Ōta Memorial Museum of Art;
Shimizu Sushi Museum; Studio Sawna Co., Ltd.; Sumida Heritage Museum;
Tokyo Metropolitan Edo-Tokyo Museum; The Tsubouchi Memorial Theatre Museum, Waseda University

Published on the occasion of worldwide traveling exhibition “I Love Sushi”,
which is organized by the Japan Foundation.

Designed by:
Ohmukai Design Office

Printed by:
Nissha Printing Communications, Inc.

Edited and published by:
The Japan Foundation, Visual Arts Section
1-6-4 Yotsuya, Shinjuku-ku, Tokyo, 160-0004

©2022 The Japan Foundation
All rights reserved.



S
U
S
H
I






일본국제교류기금 해외 순회전
SUSHI - 당신이 미처 몰랐던 스시의 모든 것

인사말

일본국제교류기금은 1972년 설립 이래, 문화예술, 일본어교육, 일본연구·지역교류의 세 분야를 주요 활동 분야로 삼아, 세계 각지에서 종합적으로 국제 문화 교류 사업을 펼쳐오고 있습니다. 이번에 새로운 문화예술교류 사업으로 와쇼쿠(和食, 일본 전통 요리) 중에서도 특히 큰 사랑을 받고 있는 ‘스시’를 주제로 해외 순회전 <SUSHI - 당신이 미처 몰랐던 스시의 모든 것>을 개최하게 되었습니다.

2013년, ‘와쇼쿠 - 일본인의 전통 식문화’가 유네스코 무형문화유산에 등재되었습니다. 대표적인 와쇼쿠인 스시는 맛도 좋고 보기에도 좋은 세련된 건강식으로 현재는 ‘SUSHI’라는 이름으로 세계 각지에서 널리 사랑 받고 있습니다. 스시의 발상지는 동남아시아와 중국 남부 지역으로 알려졌는데, 약 천 년 전 일본에 전해진 이래로 일본 열도의 풍부한 자연 속에서 사람들의 지혜와 노력, 맛있는 음식을 손쉽게 먹고자 하는 끊임없는 도전이 스시에 커다란 변화를 가져왔습니다. 오늘날 스시라고 하면 누구나 떠올리는 ‘니기리즈시’는 지금으로부터 약 200년 전 에도(현재의 도쿄)에서 탄생했습니다.

스시는 이제 국경을 넘어 세계의 많은 이들이 즐기는 음식입니다. 이번 전시는 친숙한 존재가 된 스시의 새롭고 다양한 매력을 눈으로 보고 즐길 수 있게 만들어 전달하는 것을 목적으로 마련되었습니다. 맨 처음 스시가 일본에서 어떻게 수용되었는지, 각지의 자연과 풍토, 생활양식 속에서 어떤 변화를 거쳐 오늘날의 스시 문화의 융성으로 이어졌는지를 소개하고, 식문화를 둘러싼 향후 과제와 가능성을 조망하는 전시가 될 것입니다. 또한 이번 전시에서는 도쿄의 스시 식당을 간접적으로 체험할 수 있는 코너도 마련되어 있습니다. 이미 스시에 대해 잘 알고 계시는 분들은 물론, 그렇지 않은 분들도 이번 전시를 둘러보시고 스시를 통해 일본의 역사와 문화를 조금이라도 접하게 된다면 주최자로서 이보다 큰 기쁨은 없을 것입니다.

끝으로 이번 전시회 내용의 감수를 맡아 주신 히비노 테루토시 님을 비롯, 전시를 위해 많은 도움을 주신 관계자 여러분께 깊은 감사의 말씀을 드립니다.

일본국제교류기금



들어가며

이토 마사노부

전시 디렉터, 일본국제교류기금



사면이 바다로 둘러싸인 일본 열도는 인근 바다에서 난류와 한류가 만나는 지역적 이점으로 인해 해산물 자원이 다양하고 풍부했다. 이는 고대부터 일본인의 식생활을 풍요롭게 하고 안정을 가져다 주었다. 육식은 서양 요리가 사회에 뿌리를 내린 근대까지 기피되었으며, 식생활의 주요 단백질 공급원은 생선이었다. 식재료의 근간이 되었던 생선, 일본인의 주식인 쌀, 그리고 이 둘을 매개하는 식초라는 3요소가 만들어낸 것이 바로 니기리시였다. 요리로서는 “궁극의 심플함”을 보여주었다고 할 수 있을 만큼 미니멀한 방식으로 만들어진 니기리시시는 지금 국경을 넘어 전 세계 사람들에게 사랑받고 있다.

일본국제교류기금은 지난 50년 동안 일본의 예술과 문화를 해외에 소개하기 위해 다양한 전시회를 개최해 왔다. 전시 테마 역시 예술과 공예에 국한되지 않고, 건축, 디자인, 고고학 자료, 사진, 만화 및 일러스트, 일본 인형 등 다양한 장르를 다루고 있다. 하지만 음식 자체를 다룬 전시는 거의 없었다. 와쇼쿠(일본 요리)가 세계적으로 주목 받고 있음에도 불구하고 지금까지 음식을 전시 테마로 정하지 않았던 이유는, 미각은 시각으로 대체할 수 없으며, 실제로 먹어보는 것이 가장 빠르다는 일종의 체념이 있었기 때문일지도 모른다. 그러나, ‘일본인은 눈으로 먹는다’라는 말이 있을 정도로 음식의 비주얼까지 철저히 신경 쓰며 아름다운 플레이팅을 위해 고도의 섬세함을 발휘하는 일본 음식을, 전시회로 기획하지 못할 리 없다고 생각했다.

그렇다고는 하지만, 일본 요리의 세계는 실로 넓고 방대하여 이것을 해외를 순회하는 전시로 완성시키는 것은 매우 어려운 일이다. 그래서 이번 전시에서는 일본 요리 중에서도 가장 대표적인 존재인 스시에 초점을 맞추어, 그 매력을 조금이나마 소개하고자 한다.



스시 메뉴판

덧붙여, 이번 전시회의 개최에 앞서 미리 말씀드리고 싶은 것이 있다면, 나는 스시를 좋아하지만, 스시가 세계 최고라고 주장하려는 생각은 전혀 없다. 음식에 있어서 순위 매김은 무의미하며, 순위를 매기는 것 자체가 불가능하다고도 생각한다. 누구에게나 어울릴 고향에서 가족이나 친구들과 함께했던 요리가 있고, 그것은 세상의 그 무엇으로도 대체할 수 없으며, 그것이야말로 바로 세계 최고라고 생각한다.

‘스시’라고 하면, 많은 사람들이 니기리즈시를 떠올릴 것이다. 그러나 니기리즈시는 스시 중에서는 가장 신참에 해당하며, 천 년이 훨씬 넘는 일본의 스시 역사 중에서는 겨우 200년의 역사를 가질 뿐이다. 오늘날 널리 알려져 있는 스시의 이미지는 그 일면에 불과하며, 원래의 스시는 오늘날의 니기리즈시와는 상당히 다른 음식이었다. 스시는 일본 음식이지만 일본에서 시작된 것은 아니다. 동남아시아 혹은 중국이 발상지라고 알려져 있는데, 늦어도 8세기 경에 일본에 전해졌다고 한다. 당시의 스시는 발효에 의한 보존식으로, 생선을 먹고 밥은 버렸었지만 이육고 밥도 함께 먹게 되었다. 발효 기간은 서서히 단축되고, 식초를 사용하게 되면서 점차 다양한 종류의 스시가 만들어졌는데, 19세기에 니기리즈시가 탄생했다. 니기리즈시는 미리 만들어 둔 것을 포장마차에서 저렴하게 판매하던 패스트푸드로 시작되었다.

이처럼 스시는 해외에서 전해져, 오랜 세월을 걸쳐 일본의 풍토와 자연, 생활양식이 반영되면서 독자적으로 변화가 거듭된 끝에, 새로운 스시라 할 수 있는 니기리즈시가 탄생되기에 이르렀다. 이러한 궤적은 고대의 벼농사나 한자, 불교, 예술을 수용한 것에서도 볼 수 있듯이 일본의 전통적인 외래 문화 수용 방식을 연상시킨다. 또한 흥미로운 점은, 스시의 진화와 발전을 주도한 것이 귀족이나 사무라이가 아닌 평범한 서민들이었다는 점이다. 식사 준비는 가능한 한 빠르고 간편하게, 하지만 보다 맛있는 것을 먹고자 하는 서민의 끊임없는 욕구와 지혜, 그리고 창의성과 독창성이 스시의 진화를 가져온 것이다.

스시는 일본 국내 뿐만 아니라 해외에서도 친숙한 존재가 되어가고 있지만, 이번 전시를 통해 그동안 알지 못했던 스시의 매력을 느끼고, 맛보고, 스시의 진화와 발전 이면에 있는 일본의 역사와 문화에 조금이나마 접할 수 있게 된다면 좋겠다.

이미 스시에 대해 잘 알고 계시는 스시통(매니아)분들은 물론, 그렇지 않은 분들도 모두가 즐길 수 있도록, 이번 전시에서는 스시 식당을 간접체험 할 수 있는 코너를 마련했다. 자리에 앉으면 스시 셰프가 등장하여 스시를 만들어 눈 앞에 내어준다. 맨 처음은 마구로(참치), 다음은 도미, 전어 등의 순서로 총 8종류. 그러나 맛있어 보이는 스시는 곧 눈앞에서 사라지고, 다음 재료로 바뀐다. 영상은 단순히 그것을 반복할 뿐이기 때문에 오히려 욕구불만을 일으킬 수도 있지만, 여느 일본의 스시 식당 분위기를 조금이나마 느껴볼 수 있지 않을까 생각한다.

이것으로 충분하지 않다면, 전시회를 본 후 현재의 스시 식당을 방문하는 것도 좋겠다. 평소보다 더 맛있게 즐길 수 있을지도 모른다. 만일 안타깝게도 근처에 스시 식당이 없다면, 부디 스시의 본고장인 일본에 방문해 주시기를 바란다.



니기리즈시 (참치)



스시 입문

히비노 데루토시

지금은 와쇼쿠(일본 음식)를 대표하는 음식이 된 스시는 사실 일본에서 태어나지 않았다. 2000년도 더 전 중국에는 스시를 나타내는 한자가 있었으며, 말게는 동남아시아가 그 발원지라는 학자도 있다. 어느 시대에, 누가, 어떻게 가져왔는지 정확한 것은 아무도 모른다. 다만, 일본에 문자가 전해져, 일본 최고(最古) 문헌이 기록된 것은 8세기의 일로, 그 문헌에는 명확히 스시를 나타내는 한자가 남겨져 있다. 그렇다면 스시는 그보다 전에 일본에 전해졌을 것이다.

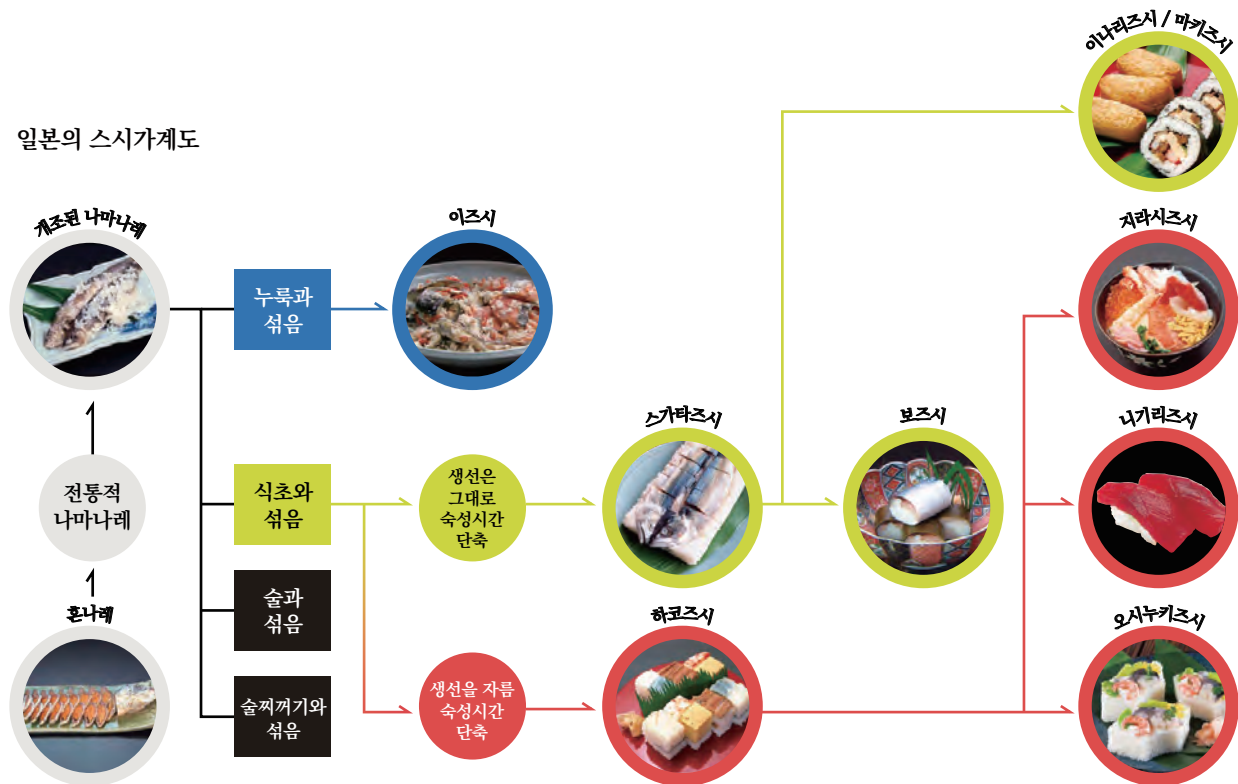
그 때의 스시는 과연 어떤 것이었을까. 당시의 스시는 소금으로 간을 한 생선을 밥과 함께 나무 통 같은 것에 재우고 몇 개월 숙성시켜 만들었다. 식초 같은 것은 한 방울도 사용하지 않았지만, 그래도 시큼한 맛이 났다. 그것은 밥의 발효 때문이었다. 이런 스시를 '혼나레'라고 부르는데, 이 형태의 스시가 천 수 백 년도 전에 바다를 건너 전해진 것이다. 그러나 스시를 일본에 전해왔을 것으로 알려져 있는 중국에는, 한때는 음식에 절임이 활발히 사용되었다는 기록이 있으나, 지금은 그 자취를 완전히 감추었고, 동남아시아 대륙의 메콩강이나 아예야르와디 강 유역에서 처음 일본에 전해졌던 스시의 모습을 추측할 수 있게 하는 음식이 아직도 만들어지고 있다.



스시를 먹는 다른 지역의 스시와 비교해보면 일본의 스시는 밥의 양이 많다. 그러나 더욱 놀라운 사실은 원래 스시의 밥은 먹는 것이 아니었다는 것. 생각해보면 당연하게도 밥은 생선을 맛있게 만들기 위한 하나의 도구였을 뿐, 스시는 원래 생선 요리였기 때문이다. 하지만 약 700년 전부터 버려지는 밥이 '아깝다'는 인식이 생겨나기 시작했다.

은어스시
(나마나레)

일본의 스시가계도



그 전까지만 해도 스시는 상류계급의 전유물이었다. 그렇기 때문에 생선을 절이기 위한 ‘도구’로서만 밥을 사용할 수 있었다. 그러나 스시가 서민에게 전해지면서 그들은 밥을 먹지 않고 버리는 것에 저항감을 느꼈다. 그 결과, ‘혼나레’만큼 오래 숙성시키지 않고 밥을 같이 먹게 되었으며, 이것이 ‘나마나레’라는 형태로 발전하게 되었다.

나마나레가 생기면서 스시는 굉장히 빨리 만들 수 있는 음식이 되었다. 그러나 인간은 만족을 모르는 존재이기에, ‘더 빨리 만들어 먹고 싶다’고 생각하게 된다. 그렇다고 발효를 시키지 않으면 신맛이 나지 않는다. 그래서 생선과 밥, 소금만으로 만드는 나마나레에 또 다른 재료를 더하게 되는데, 어떤 사람은 누룩을 넣었다. 이렇게 하면 금방 신 맛이 나게 되는데, 이것이 지금의 ‘이즈시’이다. 또 어떤 사람은 술을 섞었는데, 시간이 지나면 술이 초(식초)가 되는 것을 발견하였다. ‘그렇다면 처음부터 식초를 섞어버리지’며, 식초를 넣는 사람도 나타났다. 지금으로부터 500~600년 전의 일이다.

처음에는 발효를 촉진시키기 위해 사용했던 식초이지만, 점점 식초의 비율이 늘어나게 된다. 한동안은 발효 타입 스시인 혼나레, 나마나레만이 “진정한 스시”로 인정받았고, 당시 요리책에도 식초를 사용한 것은 ‘스시모도키’, 즉 가짜 스시라고 소개되었으나, 1800년 경이 되면, 저명한 의사조차 자신의 책에 “발효시키는 것이 스시이긴 하지만 나는 그런 것은 본 적도 없다”고 쓰고 있다.

스시의 종류가 늘어난 것도 그 무렵이었다. ‘스시’라고 하면, 생선 속에 밥을 채운 것이나 큰 생선 살 아래에 밥을 넣은 것 밖에 없었으나, 머리와 꼬리를 떼어낸 ‘보즈시’, 롤 형태로 만 ‘마키즈시’, 밥을 유부 안에 넣은 ‘이나리즈시’, 누르지 않고 생선과 밥을 그대로 펼쳐서 먹는 ‘지라시즈시’ 등이 생겨났다. 그리고 1830년 경, 드디어 ‘니기리즈시’가 등장한다.

바라즈시



장소는 에도, 지금의 도쿄 변화가 상인이 지금 많은 사람들이 ‘스시’라고 하면 떠올리는 니기리즈시를 발명하였다. 물론 당시의 스시는 지금과는 달리, 하나하나가 굉장히 저렴하고 크기는 지금의 세 배 정도였으며, 생선 역시 조리거나 굽거나 식초로 질감을 단단히 하는 등, 제대로 맛이 배어 있었다.

누구나 간편히 즐길 수 있는 니기리즈시는 순식간에 에도에서 큰 인기를 끌게 되었고, 점차 일본 전역으로 확산되었다. 그리고 니기리즈시가 탄생한 지 얼마 지나지 않은 1850년 경, 일반 서민들은 쉽게 먹을 수 없을 정도로 비싼 가격을 붙인 화려하고 고급스러운 스시 식당이 등장한다. 그러나 서민들은 이러한 식당에 대해 반감을 가지기보다는 오히려 동경의 눈으로 바라보았다고 한다.

스시가 지금 정도의 크기로 정착한 것은 제2차 세계대전 후의 일이다. 스시 식당에 전기 냉장고가 보급되고, 신선한 재료를 손에 넣을 수 있게 된 것도 전후의 일이었다. 1960년대의 일본은 고도성장기라고 불릴 정도로 경기가 좋은 시기였고, 니기리즈시는 점점 호화로운 고급요리로 다시 태어났다. 그리고 지금, 니기리즈시는 최고급 요리부터 부담 없는 가격대의 것까지 사람들의 지갑 사정에 맞추어 즐길 수 있게 되었다. 한편, 니기리즈시 이외에 각 가정에서 만들어 먹던 다양한 스시는 점차 그 자취를 감추어 가고 있다.

스시와 참치

‘니기리즈시의 왕은 무엇인가?’ 라는 물음에 많은 일본인들은 ‘마구로(참치)’라고 대답할 것이다. 그러나 참치가 본격적으로 스시에 사용된 것은 19세기에 들어서이니, 스시 재료 중에서는 후발주자에 속한다. 당시 참치는 대중적인 생선이었다. 에도 사람들은 짭짤한 맛의 아카미(붉은 살)를 선호했는데 이를 간장에 담가 신선도를 유지한 ‘즈케(漬け)’가 인기였다.

한편 도로(참치 뱃살)는 기름기가 많고 상하기 쉬워 스시에 이용하는 대신 조려 먹거나 버렸다고 하니 지금 생각하면 참으로 아까운 일이다. 도로를 날것으로 먹게 된 것은 냉동보존기술이 발전한 1960년대부터이다. 이후 참치 수요가 급격히 증가하여 지금은 스시에서 빠질 수 없는 부동의 위치를 자랑하고 있다. 그 중에서도 참다랑어(훈마구로)는 고급 참치의 대명사로, 니기리즈시를 대표하는 존재이다. ‘수많은 스시 중에서도 먹는 이의 위장을 사로잡는 것은 오로지 참치 뿐이다.’(나카하라 잇포, <기즈시(鮪寿司)의 모든 것>, 프레지던트사, 2020)라는 구절에 공감하는 이들도 많을 것이다.



참다랑어 (훈마구로)
(주)가이요도, 2021

일본이 최대 소비국이기는 하더라도, 참치를 좋아하는 것은 일본인 뿐만은 아니다. 스시로 대표되는 일본 요리 붐으로 인해 세계적으로 참치 소비량이 늘어가는 가운데, 회복과 보존을 통해 자원을 지속적으로 이용할 수 있게 하려는 대책과 관리가 향후 과제로 떠오르고 있다. 일본산 참다랑어는 약 70%가 양식이고 완전양식(인공적으로 알에서 부화한 치어가 성어가 되어 다시 산란하고 또다시 알을 부화하는 방식)도 활발해지고 있다.





에도시대의 스시

히비노 데루토시

일본이 지금과 같이 평등한 사회가 된 것은 제2차 세계대전 이후의 일로, 그 이전에는 엄격한 신분제도가 있었다. 수도가 에도(지금의 도쿄)로 옮겨진 '에도시대'에도 예외는 아니었지만, 에도시대는 스시가 크게 변화하여 재탄생된 시기이기도 했다. 가장 큰 변화는 오랜 시간을 두고 숙성시키던 공정이 사라지고, 발효의 산미가 식초의 산미로 바뀌었다는 점이다.

에도시대 초기인 1600년 초에도 스시는 여전히 발효식품이었고, 종전의 방법으로 만들어졌다. 당연히 완성될 때까지 한 달에서 수 개월이 걸렸기 때문에, 사람이 직접 가지고 가거나 기껏해야 말에 태워 갈 수 있는 방법 밖에 없었던 시대에, 스시는 훌륭한 현상품, 즉 세급이었다. 각지의 다이묘(영주)가 쇼군(장군)에게 헌상했던 스시는 지역 특산물로 만든 발효 스시였는데 영지에서 출발한 스시가 수송 기간 중에 발효되어 에도에 도착할 즈음에 완성되는 식이었다. 1620년 경, 각 지역의 현상품은 제도화되어, 수많은 스시가 쇼군에게 헌상되었다.

막부(幕府, 12세기에서 19세기까지 쇼군을 중심으로 한 일본의 무사 정권을 지칭하는 말)에 헌상하는 스시는 엄격하고 신중하게 만들어졌다.



우타가와 히로시게
「에도 명소 니혼바시」



3. 쌀밥을 부채질로 식히거나 물을 뿌린다.



2. 은어를 소금에 절인다.



1. 가마우지 낚시로 은어를 잡는다.



7. 말에 실어 에도로 향한다.



6. 뚜껑을 덮고 대나무로 고정한다.



5. 통에 내용물을 가지런히 넣고 조릿대 잎으로 덮는다.



4. 은어 배속에 쌀밥을 채워 넣는다.
작업자는 마스크를 착용한다.

예를 들면 오와리번(尾張藩, 현재의 아이치현과 기후현 일대를 통치)의 「은어 스시 현상도」에는, 은어를 잡아 그것을 은어 스시로 만들기 위해 다양한 공정을 거쳐 말에 얹어 에도에 보내기까지의 과정이 극채색으로 묘사되어 있다. 은어의 배에 밥을 넣고, 시메나와(뱃줄, 신성한 장소를 가리킨다)가 널려있는 작업장이나 그 작업 과정을 지켜보는 감시자 등도 그려져 있어, 은어 스시가 만전을 기해 만들어졌다는 것을 알 수 있다. 또한, 에도까지 가는 길에서도 각 숙소의 책임자가 스시가 든 통을 맞이하는 등, 스시를 무사히 전달하기 위해 애썼다.

우타가와 구니요시
「격자무늬 기모노를 입은 여성」
1844



현상품은 한 번 제도화되어버리면 변경하기가 어려웠다. 예를 들어 은어 스시의 경우, ‘몇 월 몇 일까지 현상할 것’이라고 한 번 정해져 버리면, 은어가 잡히든 잡히지 않든 지켜야만 했다. 정해진 음식은 반드시 쇼군의 입에 들어가야 하기에, 그 식재료를 준비하는 관리들은 몇 개월도 전부터 준비를 한다. ‘올해는 은어가 잡히지 않습니다’라는 끝나지 않는다. 그뿐 아니라, ‘몇 년 몇 월 몇 일 점심식사로 는 무엇을 먹는다’는 것까지 기록으로 남겨진다.

식재료의 관리가 그렇게 중요했던 만큼, 관리들은 모든 것을 ‘작년과 똑같이’ 하기로 한다. 스시도 마찬가지로, 각 지역에서 “올해의 스시는 어떻게 절일까요”라고 물어보면, 관리는 “작년과 똑같이”라고 대답한다. 그것이 매년 이어졌고, 정신을 차려보니 에도시대가 끝나는 1860년대까지 에도 초기에 만들어진 것과 완전히 똑같은 스시가 만들어져 왔다. 쇼군도 다이묘도 옛날 방식으로 만들어진 스시 밖에 몰랐다.

그런데, 서민들은 그렇지 않았다. 언제 어디에서 무엇을 먹든지, 상관 없었다. 심지어 더 간단히 손쉽게 먹기 위해 과정을 생략해도 화내는 사람도 없었다. 발효하지 않고 식초로 신 맛을 내게 된 스시는 1600~1800년대까지 나마나레부터 니기리츠시까지 눈이 돌아갈 정도로 모습을 바꿔왔는데, 그야말로 도구와 절차의 간소화의 향연이었다. 구체적으로 어떻게 변화했는지는 I. 스시 입문 참조. 다채로운 색깔과 계절을 느낄 수 있는 아름다운 니기리츠시 문화는 쇼군도 다이묘도 귀족도 아닌 서민들이 만들어낸 것이다.

또한, 서민들의 회화 문화가 꽃을 피운 것은 1800년대 초반의 일이다. 이른바 우키요에의 유행은, 그때까지의 화가들이 다루던 화제(画題)에 국한되지 않고, 일상의 한 조각 한 조각을 떼어내어 그림으로 하였다. 그 전에는 눈길도 주지 않던 것을 기록하였다는 의미에서, 귀중한 자료가 된다. 요리 그림도 그러하다. 다만, 스시를 그린 우키요에의 대부분은 니기리즈시로, 그 또한 다루어진 수는 적지만, 서민들의 음식에 대한 욕구가 화려한 색감과 대담한 구성으로 표현되는 듯하다.

같은 시기에 역시 대중들의 인기를 얻은 것으로는 조루리(浄瑠璃, 에도시대에, 샤미센 반주에 의한 이야기와 음악을 통틀어 이르는 말)나 가부키(歌舞伎, 음악과 무용, 기예가 어우러진 일본의 전통연극)가 있다. 특히 가부키는 연기 내용과 함께 배우 자체도 인기가 많았는데, 연기하는 모습이나 배우를 그린 그림 등이 자주 우키요에의 테마가 되었다. 「요시쓰네 센본자쿠라(義経千本桜)」는 1700년대 중반에 대본이 쓰여진 명작으로, 그 중에서도 ‘스시 식당’ 편은 인기인 ‘곤타’의 등장으로 더욱 고조되는 장면이다. 미나모토 가문의 추격자로부터 몰락한 헤이케 가문의 무사 야스케를 숨겨준 노부부에게 아들 곤타가 찾아온다. 야스케의 머리를 베어 미나모토 가문의 관리에게 바치지만, 사실은… 뒷이야기는 직접 확인해 보시기를 바란다.

곤타가 야스케의 머리를 넣었던 것이 스시를 절일 때 사용되는 통이다. 그래서 통을 들고 있는 곤타의 그림은 자주 우키요에의 소재가 되었다. 여기에서의 스시는 니기리즈시가 아니라, 옛날의 나레스시이다. 에도의 서민들은 나레스시를 먹을 일이 없었음에도, 연극에 등장하는 소도구로서의 나레스시는 알고 있었던 것이다.

우키요에와 스시

히노하라 겐지

오타기념미술관 수석학예원

류큐료 신사이
「스시와 술」
c. 1810



‘우키요에(浮世絵)’란 17세기 후반에서 19세기 말에 걸쳐 대중을 대상으로 제작된 풍속화를 말한다. 우키요에의 대부분은 목판화 기술을 이용하여 대량으로 생산되었다는 것이 특징인데, 작품 1매 당 500~1000엔 정도의 저렴한 가격에 판매되었다. 인파로 붐비는 관광 명소, 미인, 인기 가부키 배우 등 대중의 마음을 사로잡을 것을 주요 소재로 삼았던 만큼 우키요에는 당시 일본인들의 친숙한 오락으로 사랑을 받았다.

우키요에 속에서 스시는 어떻게 그려져 있을까? 먼저, 복직이는 사람들과 함께 스시를 파는 포장마차의 모습이 묘사된 작품이 있다. 가장 유명한 작품은 우타가와 히로시게의 <동도명소 다카나와의 26일 밤 유흥 인파>(No. 21)일 것이다. 이 작품은 ‘26일 밤’, 즉 음력 7월 26일 밤에 달을 구경하는 연중행사를 그린 것이다. 달을 구경하기 위해 해안에 모여든 인파와, 그들에게 과일, 오징어구이, 튀김, 소바, 경단, 단팥죽 등을 팔기 위해 다양한 포장마차가 늘어선다. 그 중의 하나가 스시 포장마차이다. 포장마차에는 니기리즈시가 줄줄이 놓여져 있고, 사람들은 스시를 야식 삼아 출출한 배를 달랬을 것이다. 스시가 다른 먹거리와 더불어 부담없이 즐길 수 있는 서민적인 패스트푸드였음을 알 수 있다.

또한 아름다운 여성들의 일상을 그린 우키요에 작품에도 스시가 종종 등장하곤 한다. 우타가와 구니요시의 <신라만조 (新良万造, しんらまんぞう) - 스시>(№ 23), <격자무늬 기모노를 입은 여성 - 아타카노마쓰>(№ 24), <동도칠복변천 후카가와 스사키벤텐>(№ 25)은 스시의 특징이 제대로 묘사된 좋은 예로, 당시의 스시 재료나 만드는 법, 접시에 담은 법 등을 엿볼 수 있다.

이렇게 우키요에 작품에 스시 식당이나 스시가 묘사되어 있긴 하지만, 당시 방대한 양의 우키요에가 제작되었던 점을 생각하면 스시가 등장하는 사례는 극히 소수에 불과하다. 더욱이 <스시와 술>(№ 22)과 같이 스시 자체가 대상인 우키요에는 거의 없다. 이는 비단 스시 뿐 아니라 소바, 튀김, 장어 요리 등과 같은 다른 인기 요리도 마찬가지이다. 우키요에는 대중들이 동경하는 대상을 주로 그렸고, 음식과 같은 흔한 일상의 요소는 관심의 대상이 아니었던 모양이다.



우타가와 구니요시 「신라만조 - 스시」
c. 1843

그러나 사진이 없었던 시대의 스시를 이해하는 데 우키요에는 귀중한 자료가 아닐 수 없다. 적은 단서이기는 하나 우키요에를 통해 당시 일본인들의 일상에서 친숙한 스시의 모습을 상상해 보기 바란다.

요시쓰네 센본자쿠라(義経千本桜)

〈요시쓰네 센본자쿠라(義経千本桜)〉는 가부키 3대 명작 중 하나이다. 에도시대부터 변함없는 사랑을 받는 작품으로, 세 번째(3段目) 작품인 〈스시 식당〉에서는 요시노(나라현)의 쓰루베스시 식당을 무대로 이야기가 전개된다.

가족들도 의절한 무법자 '난봉꾼 곤타'가 등장하여, 스시 식당 주인인 아버지가 하인 '야스케'라는 가명으로 몰래 숨겨주었던 다이라노 고레모리(다이아 집안의 장수)의 목을 치고, 그 머리와 고레모리의 처자를 원수인 미나모토 집안에 넘겨버린다. 이에 격분한 아버지는 곤타를 칼로 찌르지만, 쓰러진 곤타는 숨을 거두며, 사실은 과거의 불효를 속죄하고자 가짜 머리와 함께 고레모리의 처자가 아닌 자신의 처자를 대신 팔아넘겼음을 고백한다는 것이 대략의 줄거리이다.

곤타가 가짜 머리를 넣었던 것이 스시를 만들 때 사용되는 나무 통으로, 이 작품에서 중요한 역할을 한다.

도요하라 구니치가 「난봉꾼 곤타」

우타가와 도요쿠니 「난봉꾼 곤타와 오사토 이와이」



그래서 이번 전시의 〈요시쓰네 센본자쿠라〉 관련 우키요에 작품에는 모두 스시용 나무 통이 등장한다. 당시 서민들의 사랑을 받았던 가부키와 스시가 역시 서민들의 예술이었던 우키요에 작품에 표현되었다는 점에서 에도문화의 속성을 엿볼 수 있다.

쓰루베스시 식당의 모델이 된 식당은, '야스케'라는 이름으로 지금도 나라현 시모이치초(奈良県下市町)에서 영업 중이며, 800년 전에 창업한 일본 최고(最古)의 스시 식당이다. 과거에 교토 센토고쇼(仙洞御所)에 헌상되던 명물 쓰루베스시는 지금은 찾아볼 수 없지만 현대풍으로 재탄생된 은어 스시는 맛볼 수 있다.

하나야 요헤이와 요헤이즈시

니기리즈시는 스시 장인 하나야(고이즈미) 요헤이(1799-1858)가 시작했다고 전해지고 있지만, 사실은 그 전에도 시도한 이가 있었다고 한다. 그러니까 요헤이는 니기리즈시를 발명한 사람이라기보다는 장사로 성공을 거둔 최초의 인물, 즉 니기리즈시의 대성자라 하는 것이 적절할 것이다.

요헤이는 에도 출신으로, 몇 번이고 업종을 바꾸어 장사를 한 끝에, 손쉽게 만들어 신선하고 값싸게 제공할 수 있는 니기리즈시 만들기엔 전념하게 되었다. 처음에는 사람들이 많이 모이는 시간과 장소를 골라 돌아다니며 장사를 하다가, 그 후 스시 포장마차를 열었는데 이것이 큰 인기를 끌었다. 당시 에도는 많은 남성들이 지방에서 단신으로 상경하여 일하는 대도시였고 이들이 간단히 배를 채울 수 있는 것이 니기리즈시였다. 인기의 기세를 몰아 요헤이는 1824년 경 스시 식당 '요헤이즈시'를 열었다. 스시 포장마차가 서민들에게 부담 없이 스시를 제공했다면, 요헤이즈시는 마쓰가즈시 등 라이벌과의 경쟁으로 인해 점차 고급화 노선을 걷게 된다.

가와바타 교쿠쇼 「요헤이 즈시」



지나치게 화려하고 비싼 스시를 판매하게 된 탓에, 사치를 금했던 당시 막부의 단속에 걸려 투옥된 적도 있었으나 해금 후 식당은 더욱 번창했다고 한다.

고급 스시와 스시 포장마차의 공존은, 형태는 다소 다르지만 지금도 찾아볼 수 있다. 전자가 고급 요정에 해당한다면 후자의 활기를 이어받은 것이 다름아닌 회전스시일 것이다.



우타가와 히로시게 「동도명소 다카나와의 26일 밤 유흥인파」





현대의 스시

히비노 테루토시

오늘날, 일본인에게 있어서 가장 일반적인 스시는 회전스시의 니기리즈시일 것이다.

스시는 1920년대에 접어들어서도 고급 니기리즈시와 저렴한 니기리즈시가 공존하고 있었다. 저렴한 스시 식당 중에는 포장마차나 노점에서 영업하는 경우도 있었으나, 점차 그 수가 줄어들었다. 식품위생과 교통 안전 등의 관점에서도 금지되었을 것이다. 매우 저렴한 가격의 니기리즈시는 결국 제2차 세계대전 이후 거의 자취를 감추었지만, 1960년대 후반 오사카에서는 새로운 영업 방식이 등장한다. 니기리즈시를 접시에 올려, 그 어떤 접시를 선택하더라도 한 접시 10엔이라는 누가 보아도 금방 알 수 있는 명료한 계산법, 그리고 이 접시를 컨베이어 벨트위에서 빙글빙글 돌게 하여 즐거움을 극대화시킨 영업 방식이었다. 1970년 오사카에서 개최된 일본만국박람회는 일본 전역 및 전 세계에 스시를 알리는 계기가 되었으며, 대형 회전스시 업체들의 물량공세는 스시의 단가를 더욱 낮추어 왔다.



회전스시는 그때까지 존재했던 고급 음식으로서의 니기리즈시의 이미지를 크게 바꾸었다. 특히 접시가 컨베이어 벨트 위를 움직인다는 아이디어는 아이들에게 매우 인기를 얻어, 가족 단위의 외식 메뉴로 애용되었다. 또한 종전의 것이 아닌 새로운 니기리즈시도 등장하였으며, 최근에는 디저트나 라멘 등의 메뉴를 내는 곳도 생겼다. 하지만 고급요리로서의 니기리즈시 식당은 여전히 존재하고 있어, 바야흐로 고급 스시와 저렴한 스시가 공존하는 시대라고 할 수 있겠다.

이렇게 사업으로서 성공할 수 있는 스시가 아닌 일반 가정에서 만드는 스시의 경우, 그 존속이 위태로운 것이 있다. 홋카이도의 「이즈시」, 아키타현의 「하타하타즈시」, 시가현의 「후나즈시」, 미에현・나라현의 「산마즈시」와 「메하리즈시」, 고치현의 「고등어 스가타즈시」 등은 그나마 나은 편으로, 만드는 사람은 줄어들고 있지만 아직 존재하기는 하고 또 일부에서는 상품화도 되고 있다. 또한 그 희소성이 언론에 보도되어, 경영이 정상 궤도에 다시 오르는 경우도 많다고 한다.

문제는 많은 이들이 각자 소소하게 만들어 먹고 있는 지역의 스시이다. 그 스시가 얼마나 귀중한 것인지, 만들고 있는 본인은 모를 수도 있다. '이 스시를 만드는 기술은 일본 전역을 뒤져보아도 당신 밖에 가지고 있지 않아요' 라고 말해주지 않으면 절대 세상에 모습을 드러내지 않는다. 그리고 그 사람이 죽고 나면 그 스시도 함께 사라지고, 아무도 그 스시를 만드는 법을 기록해두지 않는다. 한 번 사라져버린 추억의 맛은, 나중에 되살리려고 해도 절대 살릴 수 없는 법이다.

일본에는 풍요로운 자연과 뚜렷한 사계절이 있다. 해산물 자원과 산나물도 풍부하다. 이를 십분 활용해 온 덕분에 일본의 음식이 있고 스시가 있다. 분명 니기리즈시는 맛있지만, 그 외에도 스시는 존재하고, 다양한 모습으로 우리를 매료시킨다. 부디 니기리즈시 이외의 스시에도 깊은 애정과 관심을 가져 주시기를 바란다.

스시는 알려져 있는 것만으로도 수천년의 역사를 가지고 있다. 그리고 혼나레, 나마나레 등으로, 시대와 함께 그 모습을 바꾸어 왔다. 여기서 주목해야 할 점은, 새로운 스시가 태어났을 때, 스시의 옛 형태도 유지되었다는 것에 있다. 그렇기 때문에 스시의 형태는 매우 다양하고, 우리는 지금도 몇 세기도 전에 만들어진 것과 똑같은 방법으로 만든 스시를 먹을 수 있다.



종종 “참치는 역시 어느 지역에서 난 것이 제일”이라든가, “니기리즈시를 먹을 때는 젓가락이 아닌 손으로 먹어야지”라든가, “간장은 네타(밥 위의 재료)를 찍어 먹는 게 제대로”라는 사람들이 있다. 그러나, 초창기의 니기리즈시는 간장을 찍어 먹을 필요가 없었다. 재료에 이미 맛이 배어 있기 때문이다. 또한, 참치도 그렇게까지 선호되는 재료가 아니었다. 애초에 ‘네타’라는 업계 용어를 손님이 사용할 필요가 없다는 사실을, 진정한 매니아라면 알고 있을 것이다. 손이든 젓가락이든 먹는 장소의 차이일 뿐이고, 카운터석이라면 맨손으로, 다다미석의 좌석이라면 젓가락을 사용하겠지만, 그 또한 그 식당 셰프가 스시를 만드는 방식에 따라 달라질 수 있으며, 애초에 일반적인 스시 식당에서는 그런 것까지 신경 쓸 필요가 없다. 그럼에도 불구하고, 이런 ‘먹는 법’을 필요 이상으로 중요한 사실처럼 듣게 된다.

좀 비싸 보이는 스시 식당에 들어가면 가격이 얼마인지 알 수 없다. 어떤 순서로 주문해야 하는지도 알 수 없다. 질문을 하면 “그런 것도 모르냐”며 혼이 날 것만 같다. 그렇지만 그 모든 과정을 극복하면, 마침내 스시통(매니아)이 된다... 니기리즈시에는 이런 기묘한 신화가 많다.

스시는 음식일 뿐이다. 무엇보다 먹든지, 몇 개 먹든지 모두 손님 마음대로 정하면 된다. 식당 측에서 손님에게 화를 내는 일은 있어서는 안 된다. 향이 강한 향수를 뿌리거나 화장을 하는 것 등은 금물이지만, 그것은 스시를 먹으러 갈 때만 그런 것은 아니다.

스시 역시도, “자유롭게 먹고 싶다”고 생각하지 않을까. 그리고, “스시는 그 종류도 다양해서, 오늘은 니기리즈시를 먹었지만 다음엔 꼭 다른 종류의 스시를 먹어주길 바란다”고도 생각할지도 모른다.

스시의 범주를 좁게 만드는 것이야말로 스시가 가장 싫어하는 일일지도 모른다.

스시는 건강식

니기리즈시가 세계적인 먹거리로 사랑받게 된 데는, 원래 날생선을 먹는 습관이 없었던 서양, 중국 등 세계 각지의 사람들 사이에서 니기리즈시가 저칼로리의 건강식이라는 이미지가 확산된 이유도 있을 것이다.

전반적으로 어패류는 육류에 비해 지질 함량이 적고 각종 비타민이 풍부하다. 특히 스시에 사용하는 정어리, 고등어, 전갱이 등과 같은 등 푸른 생선이나 참다랑어(참치 뱃살), 도미는 에이코사펜타엔산(EPA), 도코사헥사엔산(DHA) 함유량이 높다. 최근 건강보조식품으로 각광 받는 EPA와 DHA는 모두 생선의 지방에 들어 있는 성분으로, 인체에서 생성되지 않는 필수지방산 중 하나이다.

EPA는 혈액을 맑게 하고 중성지방 수치를 낮추어 혈관 노화의 노화를 방지하고, DHA는 뇌와 신경 성장에 중요한 역할을 한다고 알려져 있다. 니기리즈시는 이와 같이 몸에 좋은 생선을 신선한 상태로, 식초를 넣은 밥과 함께 먹는 음식이다. 식초 또한 피로 회복, 고혈압 억제에 효과적이라는 점에서, 니기리즈시는 틀림없는 건강식이며 단백질, 지방, 탄수화물을 균형 있게 섭취할 수 있다.

다만 재료에 따라 칼로리와 당질이 높은 것도 있으니 균형 있게 잘 선택해서 먹어야 한다. 또한 식초는 식욕을 돋우는 효과가 있으므로 과식에 주의해야 하며 짭짤한 간장 또한 염분을 과잉 섭취하는 일이 없도록 신경 써야 한다.



일본의 스시 소비 동향

일본 전역의 스시 식당은 2만 점포 이상으로, 그 시장 규모는 2017년 기준 약 1조5천억 엔(일본푸드서비스협회<외식산업시장 규모 추계>)에 달한다. 스시 식당은 카운터에서 주문한 스시를 셰프가 만들어주는 전통적인 스시 식당(기존 형태)과 회전스시 식당으로 크게 나뉘는데 전자는 종업원 수도 적고 매년 감소 추세인데 비해 후자는 대형 체인 업체를 중심으로 점포 수가 증가하고 있다.

20~60대 남녀를 대상으로 실시한 인터넷 조사에 따르면(라쿠텐 인사이트, 샘플 수 10,754건, 2018년), 전체의 3/4이 과거 3년 이내에 스시 식당을 이용했다고 응답했다. 그 중 약 40%가 회전스시를 월 1회 이상 이용하는 한편, 약 50%는 과거 3년간 기존 형태의 식당을 이용하지 않았다고 답했다. 또한 회전스시 식당의 이용자는 남녀 비율의 차이가 없었으나, 기존 형태 식당의 경우는 남성의 비율이 높다는 점, 식당 선정 시 알찬 재료 구성과 가격을 중시한다는 점, 저녁 식사 1회 당 3천 엔 이상 지불하는 비율이 높다는 점을 알 수 있었다.

기존 형태 식당의 감소는 스시 자체의 수요가 감소해서라기 보다는, 스시를 둘러싼 소비수단이나 서비스의 다양화에서 그 이유를 찾아볼 수 있을 것이다. 또한, 가정에서 스시를 즐기는 이들도 많다. 테이크아웃 스시는 전문 식당은 물론 편의점, 마트, 백화점 식품 매장에서도 구입할 수 있고 스시 배달 서비스도 있다. 예전에는 특별한 날에만 먹던 고급 요리 스시가 이제는 부담 없이 즐길 수 있는 일상적인 먹거리로 자리잡은 것이다.





List of Works

1 — p. 12 Pacific bluefin tuna 2021 figure, FRP Produced by: KAIYODO Co., Ltd.	5 Nara Period tai-zushi (tahizushi) 2021 food sample, resin Courtesy of Okada Daisuke, Sumeshiya	10 Maki-zushi 2021 food sample, resin	16 150 examples of today's sushi 2021 150 food samples, resin	20 Utagawa Hiroshige <i>True View of Nihonbashi Bridge, together with a Complete View of the Fish Market, from Famous Places in the Eastern Capital</i> (reproduction) 1830-44 / 2022 ōban triptych, nishiki-e Tokyo Metropolitan Edo- Tokyo Museum
2 Areas with a nare-zushi tradition 2021 panel	6 Nare-zushi (nama-nare) 2021 food sample, resin	11 Inari-zushi 2021 food sample, resin	17 — p. 15 Artist Unknown <i>Nagara River Ayu Sushi</i> (reproduction) meiji era (1868-1912) / 2022 colored on paper, handscroll Gifu City Museum of History	21 — pp. 22-23 Utagawa Hiroshige <i>Takanawa 26th Night Revelers, from Famous Places in the Eastern Capital</i> (reproduction) 1841-42 / 2022 ōban triptych, nishiki-e Kanagawa Prefectural Museum of Cultural History
3 — p. 9 Sushi family tree in Japan 2021 panel	7 Izushi of Hokkaido 2021 food sample, resin	13 Gomoku-zushi / Chirashi-zushi 2021 food sample, resin	18 — p. 14 Utagawa Hiroshige <i>Nihonbashi Bridge, from Famous Places in Edo</i> (reproduction) n. d. / 2022 ōban, nishiki-e National Diet Library	22 — p. 18 Ryūryūkyō Shinsai <i>Sushi and New Year's Sake</i> (reproduction) c. 1810 / 2022 shōban, surimono H. O. Havemeyer Collection, Bequest of Mrs. H. O. Havemeyer, 1929 The Metropolitan Museum of Art, New York
4 Nare-zushi (hon-nare) 2021 food sample, resin	8 Ayu sugata-zushi 2021 food sample, resin	14 Oshinuki-zushi 2021 food sample, resin	19 Utagawa Kuniyasu <i>Prosperous Nihonbashi Fish Market</i> (reproduction) n. d. / 2022 ōban triptych, nishiki-e National Diet Library	
	9 Saba bo-zushi 2021 food sample, resin	15 Nigiri-zushi 2021 food sample, resin		

- 23 — p. 19
Utagawa Kuniyoshi
Sushi, from The Universe of Women (Shinramanzō) (reproduction)
c.1843 / 2022
round fan format, nishiki-e
Japan Ukiyo-e Museum
- 24 — p. 16
Utagawa Kuniyoshi
Takeout Sushi, from Women in a Benkei-checked Fabrics (reproduction)
1844 / 2022
ōban, nishiki-e
Ajinomoto Foundation For Dietary Culture
- 25
Utagawa Kuniyoshi
Fukagawa Susaki Bentei, from Seven Gods of Good Fortune, Bentei of the Eastern Capital (reproduction)
c. 1846 / 2022
round fan format, nishiki-e
Private Collection
- 26
Utagawa Toyokuni III (Utagawa Kunisada)
Ichikawa Ebizo V (Kofuku Chōja) Holds a Painting and Calligraphy Party (reproduction)
1852 / 2022
ōban triptych, nishiki-e
Ajinomoto Foundation for Dietary Culture
- 27
Toyohara Kunichika
Board Game Playbill: Celebrating Top Billing (Ōnadai Shusse Sugoroku) (reproduction)
n. d. / 2022
large ōban, nishiki-e
The Tsubouchi Memorial Theatre Museum, Waseda University
- 28
Utagawa Toyokuni III (Utagawa Kunisada), Utagawa Hiroshige
Enentei, from Famous Restaurants in the Eastern Capital (reproduction)
1853 / 2022
ōban, nishiki-e
Ajinomoto Foundation for Dietary Culture
- 29
Utagawa Toyokuni III (Utagawa Kunisada)
Mitate-Genji Cherry Blossom Banquet (reproduction)
1855 / 2022
ōban triptych, nishiki-e
Ajinomoto Foundation for Dietary Culture
- 30
Ochiai Yoshiiku
Nihonbashi, from "Tokai dochu kurige yajuma" (Travels on Foot on the Tokaido) (reproduction)
1860 / 2022
chūban, nishiki-e
Ōta Memorial Museum of Art
- 31
Utagawa Toyokuni III (Utagawa Kunisada), Utagawa Hiroshige
Matsunozushi as Sushi Shop, from Famous Restaurants in the Eastern Capital (reproduction)
1852 / 2022
ōban, nishiki-e
Ajinomoto Foundation for Dietary Culture
- 32
Toyohara Kunichika (design: Baiso Kaoru)
Yohei Sushi Shop in Ryogoku, from A Collection of Famous Products, the Pride of Tokyo (reproduction)
1896 / 2022
ōban, nishiki-e
Sumida Heritage Museum
- 33
Hasegawa Sadanobu
Fukumoto Sushi, from Beauties of Naniwa and Famous Products (reproduction)
c.1866 / 2022
chūban, nishiki-e
Osaka Castle Museum
- 34 — p. 20
Utagawa Toyokuni
Igami no Gonta (right, played by Matsumoto Koshiro), and Osato (left, played by Iwai Hanshiro) in the kabuki "Yoshitsune and the Thousand Cherry Trees" (reproduced in 2022)
performed in 1815
ōban diptych, nishiki-e
The Tsubouchi Memorial Theatre Museum, Waseda University
- 35
Utagawa Toyokuni III (Utagawa Kunisada)
Igami (no Gonta) at Gontazaka, between Hodogaya and Totsuka, from Actors at the 53 Stations on the Tokaido (reproduction)
1852 / 2022
ōban, nishiki-e
Private Collection
- 36 — p. 20
Toyohara Kunichika
Kabuki Actor Onoe Kikugoro as Igami no Gonta in the Play "Yoshitsune and the Thousand Cherry Trees" (reproduced in 2022)
performed in 1896
ōban triptych, nishiki-e
The Tsubouchi Memorial Theatre Museum, Waseda University
- 37
Utagawa Toyokuni III (Utagawa Kunisada)
Lovers of Sushi, from Twenty-four Tastes of Modern Beauties (reproduction)
1863 / 2022
ōban, nishiki-e
Private Collection

38	42	47
Utagawa Yoshitora	Kaiten sushi	<i>The Story of Sushi from Edo</i>
<i>Sushi Delivery Man, from Stories of One Hundred People</i> (reproduction)	2021	2021
n. d. / 2022	sushi conveyor, plates, food samples, fishing flag	video (6 min. 35 sec.)
ōban, nishiki-e		Production: NHK
Private Collection	43	Educational Corporation
	Sushi installation	48
39	2021	<i>The World of Nigirizushi</i>
Sushi stall (reproduction)	930 food samples by 31 kinds of sushi ingredients, resin	2021
2021		video (7 min. 46 sec.)
with four-fold screens		Production: NHK
	44	Educational Corporation
40 — p. 21	Sushi experience	49
Kawabata Gyokusho	2022	<i>Evolving Sushi</i>
<i>Yohei Sushi</i> (copy), frontispiece from "Home Cooking with Vinegar" (Okura, 1910)	2 monitors, table and 2 chairs	2021
published in 1910	video (7 min. 53 sec.)	video (7 min. 26 sec.)
blowup of frontispiece	Video Production: Nissha Printing Communications, Inc.	Production: NHK
Private Collection		Educational Corporation
	45	50
41	Global sushi, local sushi	<i>Local Sushi Bringing People Together</i>
Seafood figures	2022~	2021
2021	panel	video (10 min. 20 sec.)
13 figures, resin		Production: NHK
	46	Educational Corporation
	<i>Tour of Sushi History</i>	
	2021	
	video (8 min. 30 sec.)	
	Production: NHK	
	Educational Corporation	



정어리



방어



전어



젯방어



연어



가리비



홍새우



전갱이



참치 속살



고등어



말뚱성게



붕장어



가다랑어



연어알



피조개



보리멸새우



줄무늬 전갱이



문어



전복



참돔



광어



오징어