

表6 江戸前寿司の新旧比較

区分		昔の握り寿司					今の握り寿司												
		近世期の寿司	近代期の寿司①	近代期の寿司②	ちまきや	笹巻けぬき寿司	美家古寿司	茶月	海鮮三崎漁港	すし銚子丸	大黒屋	鮫寅	比良乃	銀のさら	京樽	ちよだ鮫	百花月	味ぎん	海
赤身魚	マグロ赤身 マグロ・トロ サーモン ハマチ カツオ	○					○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
白身魚	ヒラメ タイ ムツ		○	○	○	○	○	○			○							○	○
光物	コノシロ アジ イワシ キス サヨリ	○	○	○		○	○				○					○			
イカ・タコ類	イカ タコ		○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
エビ・カニ類	クルマエビ その他エビ類 ズワイガニ シャコ	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
貝類	ホタテガイ ツブガイ アカガイ アワビ ミルクイ トリガイ ハマグリ						○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
軍艦巻	ウニ イクラ ネギトロ						○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
巻物	鉄火巻 河童巻 ネギトロ巻												○	○		○			○
その他	玉子焼 アナゴ シラウオ カズノコ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

注) 「近世期の寿司」は『守貞漫稿』による。「近代期の寿司①」は近藤,1974:pp.49-51、「同②」は近藤,75:pp.158-159による。「ちまきや」と「笹巻けぬき寿司」は近藤,1974:p.100;140、「美家古寿司」は内田,1989:pp.96-130による。「今の握り寿司」については、おのおののチェーン店の販売メニューの中から、もっとも標準的で價格的にも中位に近るものを選んで代表例とし、1人前8~10カンほどの組み合わせで700~900円程度のものとした。2011年3月現在時点の実例を示した。

