

## バッテラ

## ○大阪発祥、バッテラの由来

大阪では馴染みのある「バッテラ」、ご存知の通りサバの押し寿司のことです。

語源はポルトガル語で小舟、ボートを意味するバテイラ (bateira) であると言われていますが、ビスケット・ポーロのように元々ポルトガルにあった料理ではありません。

明治時代の中頃、大阪の寿司店（すし常）が当時豊漁だったコノシロ（コハダの



成魚)の半身を用いて布巾じめの寿司にしたところ、中央が太くて尾がぴんとあがり、ボートに似た形になったところからこう呼ばれるようになったと伝えられています。その後コノシロの漁獲量が減り高価となったためサバを代用するようになり、大量に作る必要からすし型など新たな技法が工夫されて今のバッテラになりました。

## ○大阪特産の昆布でさらにおいしく美しく

サバを用いるようになって、生臭さを消すために薄い昆布をのせるようになりました。昆布は江戸から明治時代にかけて北前船によって大坂(大阪)の永代浜へ運ばれ、佃煮や酢昆布など様々な加工品が作られるようになりましたが、とくに堺には優れた刃物の技術があったので、特殊な包丁を使って削る手すきのおぼろ昆布や、とろろ昆布の加工が盛んになりました。

バッテラに用いられる昆布はおぼろ昆布を削ったあとに残る芯の部分で白板昆布と呼ばれ、鏡餅の飾りなどにも使われます。この白板昆布はサバの生臭さを消すだけでなく、昆布に含まれるグルタミン酸などのうま味成分がサバにまろやかな風味を与え、さら表面の乾燥を防ぐので見た目にも美しい寿司となりました。

参考文献：

- ・「日本大百科全書」(1994)小学館
- ・大阪府ウェブサイト(2010)「大阪産(もん)名品 大阪の食を語る・・・昆布」  
<[http://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/meihin/story\\_konbu.html](http://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/meihin/story_konbu.html)> (参照2018-4-3)
- ・堺市ウェブサイト「昆布」(2012)  
<<http://www.city.sakai.lg.jp/kanko/sakai/keisho/dentosangyo/konbu.html>>

(参照2018-4-3)

(文責：病院 田中治子)