

鰻の話

北大路魯山人

青空文庫

私は京都に生まれ、京都で二十年育つたために、京、大阪に詳しい。その後、東京に暮して東京も知るところが多い。従って批判する場合、依怙^{えこひ}鼻^い厩^きがないといえよう。うなぎの焼き方についても、東京だ大阪だと片意^{かたい}地^じはいわないが、まず批判してみよう。夏の季節は、どこも同じように、一般にうなぎに舌をならず。

従つてうなぎ談義^{だんぎ}が随^{ずい}所^{しよ}に花を咲かせる。うなぎ屋もこの時とばかり「土用の丑^{うし}の日^ひにうなぎを食べれば健康になる」とか「夏やせが防^{ぼう}げる」とかいつて、宣伝にいとまがない。

一般的に、食欲の著しく減退しているこの時期に、うなぎがもてはやされるといふのは、うなぎが特別扱い^{あたい}に価^{あたい}する美味食品^{めいじ}で

あることに由来しているようだ。だが、ひと口にうなぎといつても、多くの種類があり、良否があるので、頭つからうなぎを「特別に美味うまいもの」と、決めてかかるのはどうだろうか。

ここで私のいわんとする美味いうなぎとは、いわゆる良質うなぎを指すのである。「美味い」ということは、良質のものにのみいえることであつて、食べてみて不味まずいうなぎをよいうなぎとはいわないだろう。その上、不味いものは栄養価も少ないし、食べても跳び上がるような心のよろこびを得ることができない。また、同じ種類のもので、大きさや鮮度のいかによつて、美味さが異なるから、うなぎという名前だけでは、美味いとか栄養価があるとかいう標準にはなるまい。

うなぎは匂においを嗅かいだだけでも飯めしが食くえると下人げにんはいうくらいだから、なるほど、特に美味しいものにはちがいない。人々の間では、「どこそこのうなぎがよい」というようなお国うがしびいきもあるし、土地土地の自慢話も聞かされるが、東京の魚河岸うおがし、京阪けいはんの魚市場に代表的なものがある。素しろ人ろうとではうなぎの良否の判別は困難だが、うなぎ屋は商売柄よく知っているので、適当な相場がつけてある。従ってよいうなぎ、美味いうなぎは、大おお方かたとびきり値段が高い。美味さの点をひと口に言えば、もちろん、養殖うなぎより天然うなぎの方が美味である。そのいわれは、季節、産地、河川によって生ずる。

「何月頃はどこそこの川のがよい」「何月頃はどこそこの海だ」

というように、季節や場所によつて、その美味うまさが説明される。このことはうなぎの住んでいる海底なり、餌えさなりがかわるからなのであつて、うなぎは絶えずカンをはたらかし、餌を追つて移動しているようだ。

彼らの本能的な嗅きゆう覚かくは、常に好餌こうじのある場所を嗅かぎ当てる。好餌を発見すると、得たりとばかりごつそり移動し、食欲を満足させる。彼らが最も好む餌を充分に食っている時が、我々がうなぎを食つて一番美味いと感ずる時で、この点はうなぎにかぎらず、あらゆるものについても同様に解明できよう。

例えば、つばめだつてそうだ。世間では相当のインテリでさえ、つばめの移動を「寒さからのがれるために暖地へおもむく」と子

どもたちに教えているようだが、それは少々誤りである。事實は、彼らの露命ろめいをつなぐ食糧、すなわち、昆虫がいなくなるからであつて、つばめにしてみれば、食を得るための移動なのである。南へ行かねば彼らのくらしがたたない。自己保存のために餌を求めて移動することは、つばめのみならず、動物の本能といつてよいだろう。うなぎの移動も自然の理法である。

ところで、あのひよろ長い、無心(?)の魚どもが、住みなれた河川の餌を食いつくしてしまうと、次へ引越しを開始する。海底の餌がある間はそこに留とどまっているが、食べつくしてしまうと、ふたたび他へ移行する。六郷川ろくごうがよいとか、横浜本牧ほんもくがよいとかいうのは、以上の理由によるもので、どこそこのうなぎとい

うものも、移動先の好餌のあるところを指すわけだ。

養殖うなぎのように餌をやつて育てたものでも、土地や池によつて非常な差異が生じている。つくられたものでさえ差異が生じるとするのは、一に水のせいもあるし、海から入り込む潮の関係も考えられる。が、なんといつても問題なのは飼料である。飼料によつて、うなぎの質に良否の差異が生じて来る。養殖うなぎでも適餌てきじをやれば美味いうなぎになるだろう。だが、うなぎ養殖者は、とかく経済面のみ考えて、できるだけ安価な餌で太らせようとばかり考え、いきおい質が天然うなぎから遠ざかりすぎるのである。経済ということも一理ではあるが、かといつて、いくら金をかけたところで、所詮しよせん、人間はうなぎの大好物がなんである

かを知ることが困難のようである。

餌のことをもつとはつきりさせるために、すつぽんを例にとろう。すつぽんの好物は、あさりやその他の小さな、やわらかな貝類である。一枚歯のすつぽんの大腸をみると分るが、彼らは貝を好んで食うために腸内部が貝類で埋っている。だが、すつぽん養殖者は、彼らにその嗜好物しこうぶつを供給してやるには費用が高くつくので、代わりににしんを食わせる頃がある。すると、いつの間にかすつぽんにもにしんの匂いにお、味がして、貝だけを餌えさにしていた時のような美味うまさが失われて来る。このように餌ひとつで極端にまですつぽんの質に影響があることは見逃せない。

同じように養殖うなぎでもよい餌を食べている時は美味いし、

天然のうなぎでも彼らの好む餌にありつけなかった時は、必ずしも美味くはないといえる。要は餌次第である。天然にこしたことはないが、養殖の場合でも、それに近いものが望まれる。

ところで、現在市販のものでは、天然うなぎはごくわずかしか使用されておらず、ほとんど養殖うなぎばかりといってよい。天然うなぎがないからではなく、それを獲とるのに人件費がかかるからで、問題は商しょうこん魂にある。養殖うなぎの値が天然のそれに比して高ければ、一般の人々は手を出さないであろうし、従って、おのずと天然うなぎが繁はんじょう昌する結果となる。養殖の場合は先述したように、うなぎが太っていればよいのであるし、形ができていれば商売になる。味覚をなおざりにしているわけではなから

うが、どうしても二義的に考えられがちだ。現今げんこんでは、うなぎといえは養殖うなぎが通り相場になつていゝほどである。東京では五、六軒だけ天然うなぎを使用しているが、京、大阪は皆無かひむ。中には両方を混ぜて食わせる店もある。

一方、天然うなぎは餌が天然という特質があるために、概がいして美味いと考へてよい。もちろん良否はあるが、養殖うなぎにもとりわけ美味いものがあるが、よほどよいうなぎ屋に行かなければぶつからない。

最後に、うなぎはいつ頃がほんとうに美味いかというと、おおよそ暑さとは対照的な一月寒中の頃のものである。だが、妙なもので寒中はよいうなぎ、美味いうなぎがあつても、盛夏せいなかのころのよ

うにうなぎを食いたいという要求が起こらない。美味いと分つていても人間の生理が要求しない。しかし、盛夏のうだるような暑さの中では、冬ほどうなぎは美味ではないけれど、食いたいの欲求がふつつつと湧き起こつて来る。これは多分、暑さに圧迫された肉体が渴したごとく要求するせいであつて、夏一般にうなぎが寵ちようあい愛あいされるゆえんも、ここにあるのであろう。もちろん、一面には土用の丑うしの日ひにうなぎと、永い間の習慣のせいもあるう。

牛肉の場合は、冬でも肉体の要求を感じずるが、うなぎ、小形のまぐろなどは夏の生理が要求を呼ぶものもののようだ。皮鯨ひげい（鯨げい肉にく）の皮に接した脂肪の部分）は夏季非常に美味うまいけれども、冬は一い向むかひに食う気がしない。要するにこれらは、人間の生理と深い関係

があるといえよう。

私の体験からいえば、うなぎを食うなら、毎日食つては倦あきる
ので、三日に一ぺんぐらい食うのがよいだろう。美味の点からい
つて、養殖法がもつと進歩して、よいうなぎ、美味いうなぎで心
樂あしませて欲しいものである。

参考までに、うなぎ屋として一流の店を挙げると、小満津こまつや
竹葉亭ちくよくや、大黒屋だいこくやなどがある。現代的なものに風流風雅を取り
入れた、感じのよい店といえよう。中でも先代竹葉の主人は名画
が非常に好きで、とりわけ琳派りんぱの蒐集しゅうしゅうがあつて、今日特にや
かましくいわれている宗達そうたつ、光琳こうりんのものなど数十点集めてお
つたほどの趣味家で、この点だけでも大したものであつた。今な

お竹葉の店に風格があるのは、そのためである。

美を知るものは、たとえ商売が何屋であつても、どこかそれだけちがうものがある。

次にうなぎの焼き方であるが、地方の直焼きじかや、東京の蒸し焼き、これは一も二もなく東京の蒸し焼きがよい。

青空文庫情報

底本：「魯山人の食卓」グルメ文庫、角川春樹事務所

2004（平成16）年10月18日第1刷発行

2008（平成20）年4月18日第5刷発行

底本の親本：「魯山人著作集」五月書房

1993（平成5）年発行

入力：門田裕志

校正：仙酔あびす

2009年12月4日作成

青空文庫作成ファイル：

このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫 (<http://www.w.aozora.gr.jp/>) で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。

鰻の話

北大路魯山人

2020年 7月13日 初版

奥付

発行 青空文庫

URL <http://www.aozora.gr.jp/>

E-Mail info@aozora.gr.jp

作成 青空ヘルパー 赤鬼@BFSU

URL <http://aozora.xisang.top/>

BiliBili <https://space.bilibili.com/10060483>

Special Thanks

青空文庫 威沙

青空文庫を全デバイスで楽しむ青空ヘルパー <http://aohelp.club/>
※この本の作成には文庫本作成ツール『威沙』を使用しています。
<http://tokimi.sylphid.jp/>