

# 鮪を食う話

北大路魯山人

青空文庫



東京ほどまぐろを食うところはあるまい。夏場、東京魚河岸うおがしで扱うまぐろは一日約一千尾という。秋よりこれからの冬に約三百尾を売りさばくというのであるから、東京のまぐろ好きが想像されようというもの。夏場の千尾は、つまり夏漁が多いのであって、冬の三百尾は冬の漁獲がそれだけなのである。冬は夏の三分の一より漁獲がないのである。そうして、これらの産地は全部を北海道ほくたうといってよい。

去年の夏のことだが、北海道の漁場で一尾の価あた一円いでなお取引引きがなかったという。東京の刺身さしみ一人前一円と較くらべては、たいへんな開きである。もちろん、一尾一円は肥料の値段である。も

つとも春二月より五、六月ごろまでは、九州種子島<sup>たねがしま</sup>方面から相  
当に入荷があるようであるが、これは質がわるいとされている。  
まぐろの一番美味<sup>うま</sup>いのは、なんといっても三陸、すなわち岩手の  
宮古<sup>みやこ</sup>にある岸網<sup>きしあみ</sup>ものである——ということになっている。

私の経験においても、この宮古ものがまったく一番結構である。  
このまぐろはずいぶん大きく、一尾五、六十貫から百貫近くあつ  
て、立派なものである。もちろん、しびまぐろである。この大き  
な先生が岸網というぶりの網に自然に入ってくるので、これを巧  
みに小さな舟になぐり上げるといふことである。しかし、この宮  
古ものというのは、きわめて僅<sup>きん</sup>少<sup>しょう</sup>であるから魚河岸にもあつ  
たりなかったりで、いつでもあるとはいかない。ここ以外で捕つ

たものは、とうてい宮古もののような美味さがないので、自然宮古ものは珍ちんちよう重ちようされている。

まぐろの中で一番不味まずいのは、鬢びんなが長ながという飛魚とびうおのような長い鰭ひれを備えているもので、その形によつて鬢長びんながというらしい。これは肉がべたべたとやわらかく、色もいやに白く、その味、もとよりわるい。とうてい美食家の口には問題にならぬ代物しろものである。しかし、まぐろの少ない時季には、三流どころの刺身として盛んに用いられている。ところが、この鬢長君も世に出る時が来て、一昨年は盛んに米国へ輸出されて、あんまりバカにならぬことになつた。というのは、これを油漬けにしてサンドイッチに使つたというのである。すなわち、米国では鬢長びんながまぐろのサンドイツ

チを発明してこれが流行したのである。日本では薄遇はくぐうの鬢長、米国にもてるというので、一昨年のことだ、漁村の仲買人なかがいはいっせいに輸出準備をしたのであったが、時も時、鬢長君なにを感じるところあったか、自身米国近海に遊泳したので、昨年は米国において鬢長大漁とあつて、日本の鬢長は再び断髮だんぱつ流行の日本に薄遇をこうむることになった。

まだこのほかに東京人の賞美するまぐろたぐろの類いに、かじきがあり、きはだがある。また、めじという小さながあるが、これはその味わいもまぐろの感じよりかつおに近く、これを賞美する方も、その感じで食っているからまぐろとしての話柄わへいから除く。さて、このきはだやかじきやつという奴やつも、東京には年中あるようなものだ

が、十二月より三月ごろにかけてあるものは、おおむね台湾からやってくるので、いわゆる江戸前の美味さはない。なんといつても、きはだは八、九月ごろ、沼津、小田原辺からくるものが江戸前である。かじきは房州銚子、東北三陸よりの入荷が一番とされている。長崎からもくる。以上のように、宮古のしびまぐろ岸網きしあみものを第一として、これから季節とともに、だんだんとまぐろ好きをよろこばす次第である。

まぐろの話をすると思ひ出すが、かつて私は大膳頭だいぜんがしらであつた上野さんに、宮古のまぐろをすすめたことがある。その時、上野さんは、

「こんな美味いまぐろを未だかつて食べたことがない」

といわれた。必ずしもお世辞ばかりではなかったらしい。われわれから考えると、いやしくも宮内省くないしょうの大膳頭である。およそ天下の美食という美食、最上という最上、知らざるものなしといった調子のものであらうと想像していたのとは、案外の言葉を聴いたのであった。それならばと、このまぐろは宮古の産であつて、この肉はしかじかの部分だということの説明した。上野さんの頭の中には、御上おかみのさる御一人が、まぐろを好ませ給たまうので、このような最上のものがあるとするとするなら、献上してみたいという考えがあつたのではないかと思つたからである。

とにかく、ひと口にまぐろといつても、こうなると、なかなか最上はおいそれと口にのぼらぬわけである。食う方を語らずに、



うかうか脱線して、どうでもよいことをくどくどしやべりすぎた。これから食う方の経験を一、二述べてみよう。

まぐろ通つうから存外ぞんがい等閑とうかんに付されているものは、大根おろしである。

「この大根おろしはいけないや、もつと生きのよい大根をおろしてくれないかなあ」

というような方は滅多めったにない。わさびのことは、色・辛からさ・甘さ・ねばりなどをやかましくいう食通はあるが、大根おろしの苦情を聴くことは、ほとんどない。ところが、まぐろとか、てんぷらというものは、おろしのよしあしで、ずいぶん風味に大だいなる影響があるものである。てんぷらなどは畑から抜きたての大根のお

ろしがあれば、油の少しわるいくらいは苦にならぬものである。抜きたての大根で、辛味からみが適当であれば、まぐろなどはわさびの必要がないくらいである。大根がわるいからわさびがいりよう入用だが、元来、わさびはまぐろに好適というものではない。おろしささえよければ、わさびはなくてもがなである。

にぎ握りずしのように、まったくおろしを用いない場合は、ぜひとまもわさびは必要であることは論を俟たない。故にゆえまぐろのすしは、涙がぼろぼろこぼれるほど、さびの利きいたのをすし食いは賞美する。ところがようかん羊羹のような赤身は脂肪分が少ないからさびが利くが、中脂肪以上、トロなんという脂肪のきついところになると、さびの辛味は脂肪で跳ね飛ばされて一向に辛くない。屋台店など

に立つすし食いは、「さびを利かしてくんな」と馬力をかけるが、  
すし屋の方では、まぐろの安いときは、さびの方が高くつく場合  
があるから、こんな連中ばかりやってきてはやりきれないが、  
「さびなしで……」なんという衛生的食道楽もあるから、埋め  
合わせはつくというものである。

しかし、まぐろはちよつと臭い癖のあるものであるから、この  
場合も、ぜひしようがの酢漬けだけ添えて、いっしょに食べたい  
ものである。私の食い方などは、さびの利いた上に、しようが二、  
三片ぐらいをすしの上に載せてやる。すしは酒の肴としてずいぶ  
ん用いられているが、どうもまぐろは酒の肴として好適ではない。  
これは飯めしのものである。だから、握りずしで食うのが第一、熱あつめ

飯の上に載せて食うのが第二である。まぐろの茶漬けなども通<sup>つう</sup>人のよろこぶものである。(まぐろの茶漬けというものは、炊<sup>た</sup>きたての御飯の上に、まぐろを二切れ三切れ、おろし少々載せて、醤油<sup>しょうゆ</sup>をかけ、その上から煎<sup>せん</sup>茶の濃い熱いのを注<sup>そそ</sup>いで食うのである) 事実、東京において消耗されるまぐろの七分通りは、すしの原料とされているようである。

元来、東京の自慢であるたべものは、概して酒には適さない。すし、てんぷら、そば、うなぎ、おでん、いずれも酒の肴として<sup>しゅこう</sup>は落第だ。おでんで飲む向きもあるが、これは他に適当な酒肴<sup>しゅこう</sup>がない場合だ。まぐろの消費量の七分はすしに使うといったが、もちろんそれは夏過ぎて涼<sup>りようふう</sup>風が立ち、だんだん冬に向かうよ

うになつてからのことであつて、夏のしびまぐろは、たいてい切り身となつて魚屋の店頭を賑にぎわすのである。魚河岸うおがしにおける一日約一千尾の大まぐろは、大部分が焼き魚、煮魚として夏場なつばのそうざいとなるのである。もつとも冬場ふゆばでも、まぐろの腹部の肉、俗すなずに砂摺りすなずというところが脂あぶら身みであるゆえに、木目もくめのような皮の部分が噛かみ切れない筋すじとなるから、この部分は細切りして、「ねぎま」というなべものにして、寒い時分じぶん、東京人のよろこぶものである。すなわち、ねぎとまぐろの脂肪とをいっしょにして、すき焼きのように煮て食うのである。年寄りには、くどい料理としてよろこばぬが、血氣けつき壯さかんな者には美味うまいものである。

聞くところによると、いわゆる朝歸りに、昔なら土堤どては八丁と

か、浅草田圃あさくさたんぼなどというところで朝鮪あさげに熱爛あつかんでねぎまどくると、その美味さ加減はいい知れぬものがあつて、一時に元氣回復の栄養効果を上げるそうである。また脇道に逸それたが、男の美味いとするまぐろの刺身さしみの上乗じょうじょうなものは、牛肉のヒレ、霜降しもふりに当たるようなもので、一尾の中、そうたくさんあるものではない。胴回りでいえば、砂摺りと背に至る中間、身長でいえば、頭の付け根より腹部の終わりぐらいまでのところを中トロとしてよろこぶのである。ここばかり食うのには、特別投資を必要とするわけである。婦人はというと、これは羊羹ようかん色の脂身の少ない部分、男が食べては美味くないということよろこぶ。これは体質の相違だろうから、一概いちがいに女をわからず屋とするわけにはい

かぬ。男だつて、鮎あゆは照り焼きにかぎるとか、にしんや棒だらなんて人間の食うもんでない肥料だ、なんていう向きもなきにしもあらずだから。

まぐろの食い方に雉子きじ焼きというのがある。これはまぐろの砂摺りを皮ごと分厚ぶあつに切つて付け焼きにするのである。体中で一番脂肪に富んだところであるから、焼くのがたいへんだ。家の中で焼こうものなら、家中煙けむつてしまう。しかし、焼きたてのやけどするよなもののを、大根おろしをたくさんおろして、醬油しょうゆをかけて炊きたての飯めしで食うと、空腹のときなどは、飯が飛んで入るものである。下手へたなうなぎよりか、よっぽど美味い。しかし、壮そ年ねんのよろこぶ下手げて美食であることはいうまでもない。

下手といえ、まぐろそのものが下手ものであつて、もとより一流の食通を満足させる体ていのものではない。いかに最上の宮古まぐろといつてみても、高たかの知れた美味にすぎない。以上挙げた以外にも、まぐろ類には値段の安い白色肉のめかじき（切り身用）、同じく白肉の黒皮、この黒皮まぐろは肉にく太ぶとで、八、九十貫もあつて値も安い。また、白皮まぐろ、これは銚ちようし子、三陸方面に漁獲のあるもの。また、おかじき、まかじき、大きき三十貫止まりのもの、二十五、六貫止まりの夏きわだ。最下等品の眼めの大きい横よこ太ぶとなめばち。なお、中めじ、大めじ、平めじなどというものなどについては、折を見て物語ることにしよう。







# 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

初出：「星岡」

1930（昭和5）年

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。

# 鮪を食う話

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](mailto: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める青空ヘルパー <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/>