

# 若鮎の塩焼き

北大路魯山人

青空文庫



新緑の味覚は、若あゆの塩焼きからといってもよい。関西方面ではともかく、東京で活あゆいきの料理が自由に食べられるようになったのは、そう古いことではない。

しかも、ほんとうに天然の若あゆを使っているうちが東京広しいえども、果たして幾軒あるであろうか。あゆはまだまだけんで喧けん伝んさせてよいであろう。

今のあゆは江州のもので六月になると丹波のあゆが出る。江州は野洲川やすがわの上流、および愛知川えちがわの上流のもので、丹波は和知川のものがもつともよい。

天然産のあゆとはちよつと見ればすぐわかる。形からいえば天

然のものは細く長く、養殖のものは太く短い。色は天然産のものは黄金色を豊かに持ち、殊に眼の下一、二分のところに黄色い線がくつきりと表われる。養殖のものは一体に青味が強い。その他なんといつても天然産のものは二、三寸のものにして、すでに、海から十何里急流を登って来ているものであるから、ひれ鰭の発達がちがつて大きい。そして背鰭の先が黒く、尾鰭の先端に赤みが認められる。急流の中を苦勞して泳ぎながら、岩に生えている苔こけを食うので、頭はしまつて小さいが鼻端が発達している。これに反し養殖のあゆはなんといつても池の中でいわしやさなぎの餌を与えられて急激に育つため、鰭が発達せず、腹部が張つていたずらに太っている。匂いを嗅いでみると、ほんとうのあゆにあるよう

な香ばしさがなく、いわしかなにかのようないやな匂いがある。焼いてもそんな匂いがある。

あゆは串の打ち方と火加減が大切である。串を打ったら若あゆならまず鱈塩といって鱈に塩をする。塩加減は、小さいものに鱈塩をすれば、すでに身にも塩が回るから、さつと軽くするのがよい。焼くには、火回りがもつとも大切だ。腹部を強く尾の方は余熱で焼けるくらいにしないと、とかく尾鱈をさつと焼いて、せつかくの姿を台なしにする。まず表になる方を比較的ゆつくり丁寧に焼き、裏は些いささか強く焼き上げる。焼くときは団扇うちわを用いて脂をよけることが肝心である。

あゆはたで酢がつきものだが、たで酢の作り方はまずたでを搗す

鉢りぼちで摺すり、絹漉きぬごしにかけ、後で酢を入れる。この場合たでの沈殿を防ぐために飯粒を入れて摺るとよい。

# 青空文庫情報

底本：「魯山人の美食手帖」グルメ文庫、角川春樹事務所

2008（平成20）年4月18日第1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」

1935（昭和10）年

入力：門田裕志

校正：noriko saito

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。



# 若鮎の塩焼き

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/>