

# 小ざかな干物の味

北大路魯山人

青空文庫



干ものの美味しいのに当ったよろこびは格別である。ことに中干しとか、生乾しとか言った類いの最上物に当るうれしさは、筆に尽しがたい。東京近くで言うと、熱海の干ものがなかなか評判だ。もともと熱海の漁場に揚がるあじ・いか・かれい・あまだいなど、さかなの種類も相当のものだが、干上がりの条件として、もつてこいの浜風と気温に恵まれている点が、味をよくする最大原因となつているらしい。干ものの完成、これには気温と浜風の和合がなにより肝心だ。

干ものは朝食に適するところから、熱海では朝食の膳の一部に必ずと言ってよいほど干ものを添えて、自慢することを忘れてい

ない。

ところが近頃では、浴客の数に反比例して漁獲量が不足し、ときには場違いの魚類が加わるのみか、雨天などには、乾燥機がどんどん仕上げるものもあるらしいから、評判通りのものが、いつでも手に入るとはかぎらない。あじ・かれい・うるめ・きす・あまだい、いずれも本格の干し加減で食わしてくれとすばらしく美味しい。だが、中干し干ものというものは、今日美味かったからと言って、それを翌日に残し、前日のよろこびを繰り返そうと思っても、先通りの美味さが得られるとはかぎらない。まあ、その場きりの美味さと覚えておけば、まちがうことはない。

あまだいの干もの、これは乾し切ったものが特殊な味を持ち、

素敵な美味さを發揮している。興津の浜でも乾しているが、これも最高の干ものとしての權威を充分に持っている。あまだいを上方ではぐちと言つて、若狭小浜産を第一と稱賛しているが、ぐちとやなぎがれいだけは、むしろ興津地方が優っている。

ただ興津のあまだいは若狭ものに較べて、ウロコが食えない恨みがある。ウロコごと焼いて食べるあまだいは、また格別の風味を持つものであるが、興津にはそれが期待できない。

うるめとかかますの干もの、これは京阪に出回っているものに、特筆すべき美味さがある。焼けば激しい油がにじみ出て、その舌に残る後口に、たまらないものがある。やなぎがれい、これは静岡以東が本場らしく、目板がれい、すなわち上方でいう松葉がれ

いは、だんぜん若狭ものを逸品とする。これは干ものの中でも、とりわけ美味しいものである。京阪方面では、人等しくその美味さを知っているが、ただ価格が他の干ものに較べて高価である。従つて、そうざいにはならないが、酒の肴にはこの上なしと言えるだろう。

しかし、この干もの、松葉がれいは難を言えば美味すぎることである。およそなんでも美味すぎるということは、特等品にはならない。美味すぎるために、特等を下つて一等品となる。総じて美味すぎるものは、最高級美食とは言いがたい。その点では、関東方面にあるやなぎがれいなど、実に特等品の座を占めるだろう。と言つても、松葉がれいは、その漁獲がやなぎがれいのごとくお

びただしくないので、その美味さと漁獲の少なさから、いやおうなしに、松葉がれいが特等の王座を占めるといったふうな干ものである。

伊豆諸島出来のクサヤの干もの、これは上方の食通には、嗅覚が堪えられないと敬遠されるものであるが、美味さにおいて干ものの中の白眉であると言えよう。この干もの、近頃は昔のような製造法をもつて生産されず、通人を淋しがらせている。

富山方面の氷見<sup>ひみ</sup>いわしの丸干しなども、いわしとしては優れた美味さを持つものであるが、所詮いわしの味としての美味さにすぎない。ところがクサヤの干ものとなると、あじにしてあじの味にあらざるまでアクの抜けているところに、妙味が存し、独特の

立場を堅持していると言えよう。

上方で一流のきすの醤油干し、若狭の松葉がれい、興津、熱海  
のあまだい、静岡のやなぎがれいなどが、なんと云っても干もの  
中での高級に属し、他はやや下手ものに属するものであるかも知  
れない。

ふぐの干もの、これなども美味そうなものであるが、ただの一  
度も私の舌をよろこばしてくれなかったことがない。最後に忘れてなら  
ないものに、関西のうるめ、関東のあまだいの干ものがある。過  
ぎし日の体験を想い起こして、食指の動くことしきりである。

さけの丸干しは一見燻製に似たものであるが、風味に至っては、  
だんぜんたる相違がある。越後の人は地川と呼んでいる。土地の



人の地川の自慢ときては大変なものであるが、無理もないと得心の行くもの。しかし、燻製に較べて、風味の程度が格段に相違するものであることを、しかと認識することは、よほどの食通でないかぎり区別がつきかねるかも知れない。焼いて食うべきものではない。

(昭和十三年)



# 青空文庫情報

底本：「魯山人味道」中公文庫、中央公論社

1980（昭和55）年4月10日初版発行

1995（平成7）年6月18日改版発行

2008（平成20）年5月15日改版14刷発行

入力：門田裕志

校正：仙酔あびす

2012年8月20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、ボランテイアの皆さんです。

# 小ざかな干物の味

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/>