

料理は道理を料るもの

北大路魯山人

青空文庫

日本料理の革新を叫んで星岡を始めたころ、私が板場へ降りて仕事をしだすと、料理材料のゴミが三分の一しか出ないと、ある料理人から言われた。料理材料の不用分を私が処理すると、捨てるところが減少してしまうからである。私は今でもそれを誇りにしてよいと思っている。ある時、板場へ降りて行ってみると、ふる吹き大根をつくるというので、勇敢に大根の皮を剥むいている。皮だから捨ててしまえばそれまで、糠味噌へ入れれば漬けものになるし、そのほか、工夫次第でなんにでも重宝に使える。

こんなことを廃物利用と人は呼んでいるが、大根の皮の部分というものは、元来、廃物ではない。廃物だと言うのは、料理知ら

ずのたわごとである。皮の部分にこそ、大根の特別な味もあり栄養もある。だから、元々、皮を剥いて料理すべきものではない。皮を剥く場合は、お客料理としての体裁か、また、大根が古くて皮が無価値になっている場合とかにかぎるのである。そのところが分らない料理人は、なんでも皮を剥いてしまう。私は鎌倉で、大根を食う場合は、いつでも畑から抜きたてのものをを用いる。もちろん、そういう新鮮な大根は、皮などもつたいなくて剥けるものではない。

その道理の分らない無教養な料理人は、鎌倉で抜きたての大根をあてがっても、皮を剥いてしまう。食う相手が私である場合には、そんなもつたいないことをしてはいけないと言って、いつも

教えてやるのだが、もちろん、相手にもよる。半可通のお客が来ていけば、そのお客に合わして皮を剥くのも、ときには必要となる。だが、大根の皮は、貴重なものであるということ、初めから呑み込んでいたのでなければ、ほんとうの料理人とは言えない。料理の憲法を学ばない輩は困ったものだ。単に大根にかぎらない。例えば、わさびの軸である。あれをみな捨てているが、わさびの軸の色は青々として清々しく、シャキシャキして歯当りの感触もよし、味もちよつと辛くて、使いようによつては、皮肉にもまたよいものである。箸洗いなどに配してもシャキシャキして活きる。他の何物をもつてしても、わさびの軸に優るものはがない。

私がこういう話をしだすと、至らない若者の中には、ケチで言うかのように考えるものもあるが、ケチであるかないかはほかのことを見れば分る。私がそうせずにおられないのは、料理し得るものを料理しないということとは、料理人として冥利が付き、権威にもかかわると思うからだ。

料理材料というものが何万何千あるか知らないが、ひとつとして、それ独自の持ち味を有しないものはない。どんなものにも、ほかのものでは代用し得ない持ち味があるものだ。天がつくり地がつくった自然の力がものを言っているからである。料理が材料の持ち味を活かすことにあるとすれば、利用し得るものすべてを利用してこそ、初めて料理という名に値し、料理人たるの資格が

あると言い得る。それこそ料理の心と言うものである。

(昭和十年)

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：仙酔ゑびす

2013年7月5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。

料理は道理を料るもの

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/>