

# 鮎の名所

北大路魯山人

青空文庫



あゆをうまく食うには、あゆの成長と鮮度が大いに関係する。京阪や東京でいうと、七月がよい。地方によつては、早い遅いがある。子を持つ前の最大なのがよい。子を持つてからは二番目といつてよい。見た目に見事なのを喜ぶ者もあるが、これは素人の話、東京でも盛んにあゆを賞味するので、河岸かしには日本全国からイヤというほど送られて来るが、東京であゆをうまく食おうとするのは土台無理な話で、かれこれいうのがおかしい。あゆの味は渓流激瀬で育つた逸物を、なるべく早目に食うのでなければ問題にならない。岐阜のあゆも有名ながら、わたしの口にはあゆ中の最高とはいえず、況や東京ではなおさらだめと知らなければならない。

京都保津川のもよいが、これは土地で生きていてこそいちばんである。東京であゆをうまく食うなどというのは断念した方がよい。多摩川にもいることはいるが、川が適しないためか、さっぱりだめだ。かつて多摩川のあゆでうまいのを口にしたことがない。あゆのよしあしは気候や川の瀬が大きいに関係する。日光の大谷川あたりのはちよつとうまいが、これとてもその場で食わなければだめだ。東京へ持つて来たので台なしで自慢にはならない。わたしは東京でうまいあゆを食う欲望を昔から捨てている。

あゆのいいのは丹波の和知川わちがわがいちばんで、これは嵐山の保津川の上流、亀岡の分水嶺れいを北の方へ落ちて行く瀬の急激な流れで、姿もよく、身もしまり、香りもよい。今ところここ以上のを食つたことがない。和知川ものを生かして京阪に運び、その日のうちに食えればうまいが、二、三日経たては脂が抜けてしまう。生きていても、焼いてみるとらわたなしで、トンネル風に空洞を作つている。はらわたというのは、ほとんど脂でできていると見え、三日も生簀いけすにおれば、ほとんど脂は抜けてしまう。もつとも賞味すべきはらわたが抜けてしまつては価値がない。

あゆは土地土地で自慢するが、それは獲りたてを口に入れるからで、結局地元がいちばんうまい。すべて小型なほどよい。

岐阜人もなかなか自慢らしいが、瀬が激しくないとみて身がしまらず、ブヨブヨしていて一流品とはい難い。瀬が激しければ肉がしまるらしい。岐阜は鵜飼うかいで有名だが、料理して食わす段では、はなはだ心もとない。将来は生きのいいところを、鵜匠うきしがその場で見物客に食わす考えを持つべきである。そうすれば、岐阜人にもあゆを語る資格ができるというものだ。地方人がおのおの自分の土地のあゆがいいとか、まつたけがいいとか、たけのこがいいとか、我田引水を絶叫するのは、要するにその土地にいて、その土地の新

鮮なものを口にするからうまいのであって、遠くから来たものを食つては、うまかろうはずがない。たいてい土地のひとが、めいめい自分の土地のものにかぎるというのはこの理由によるのである。

しかし、地方人は都会人のように、さまざまのものを体験していないから、勢い我田引水におちいる。あゆにしても、まつたけにしても、いろいろと経験してこれがいいということにならないと、ものの真価をつかむことはできないものだ。井の中の蛙かわづで世界はこれだけだと思うようでは、いつまでたつても、ものの真価はつかめないのである。

例をあげると、土佐のかつおのたたきなどは、もつとも世間的に有名なものとしてひとりの耳に入っているが、実際はたいしたことではない。なぜかといえば、土佐という海に面した国は料理が発達していないし、贅沢を知らないひとが多いからである。このため土地のひとにはかつおのたたきが、實に天にも地にもかけがえのないほど、うまく感じられるのである。

以上のように、何事も視野が狭いとこんなことになつてしまふ。それを都会の半可通がめくら判をおして、土佐のかつおのたたきとしきりに鉦かねや太鼓を叩きたがるから始末に困る。実際はそれほどうまくもないし、やり方はわれわれからみると、むしろ食いにくいくらい

のにしているというほかない。結局、井の中の蛙なにをいうかというオチが出てくる。

## 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.aozora.gr.jp/>) で作られました。入力、校正、制作にあたつたのは、ボランティアの皆さんです。

# 鮎の名所

## 北大路魯山人

2020年 7月18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/>