

# いなせな縞の初鯉

北大路魯山人

青空文庫



鎌倉を生きて出でけん 初はつがつお 鯉こい 芭蕉ばしょう

目には青葉山あおばほととぎすはつ鯉こい 素堂そどう

初がつおが出だしたと聞いては、江戸っ子など、もう矢も楯たてもたまらずやりくり算段：  
 …、いや借金してまで、その生きのいいところをさつとおろして、なにはさておき、まず  
 一杯という段取りに出ないではいられなかつたらしく、未だに葉桜はぎくらごろの人の頭にピン  
 と来るものがある。ところで初がつおというもの、いったいそんなにまで騒ぎたてられる  
 ゆえんはなにか。前掲の句の作者は元禄げんろく時代の人だから、その時代に江戸っ子が初がつ  
 おを珍ちんちよう重ちゆうしたのはうかがえるが、今日これは通用しない。

「鎌倉を生きて出でけん」と想像しつつ当年の江戸で歓迎された初がつおは、海路みぎきを三  
 崎まわ廻りまわで通ったものではあるまい。陸路を威勢よく走って運ばれたものであろうが、そ  
 れにしても日本橋の魚河岸うおがしに着く時分じぶんは、もはや新鮮ではあり得なかつたらう。それでも  
 江戸っ子は狂喜して、それがために質しちまで置いたというから大したものだ。

私の経験では、初がつおは鎌倉小坪こつぽ（漁師町）の浜に、小舟からわざわざかばかり揚がるそ  
 れを第一とする。その見所みどころは、今人と昔人と一致している。鎌倉小坪のかつお、これは

大東京などと、いかに威張いばつてみても及ぶところではない。

現げん今こん、東京に集まるかつおは漁場が遠く、時間がかかりすぎている。それはそれとして、初がつおというもの、それほど美味うまいものかという問題になるが、私は江戸っ子どもが大ゲサにいうほどのものではないと思う。

ここでいう江戸っ子というのは、どれほどの身分の人であるかを考えるがよい。富者ふしゃでも貴族でもなからう。質を置いてでも食おうというのだから、身分の低い人たちであつたらう。それが跳び上がるほど美味がるのであるが、およそ人物の程度を考えて、ハンディキャップをつけて話を聞かなければなるまい。

冬から春にかけて、しびまぐろに飽きはてた江戸人、酒さかなの肴さかなに不向きなまぐろで辛抱しんぼうしてきたであろう江戸人……、肉のいたみやすいめじまぐろに飽きはてた江戸人が、目に生せい新しんな青葉あおばを見て爽そう快かいとなり、なにがなと望むところへ、さつと外題げだいを取り換え、いなせな縞しまの衣をつけた軽快な味の持ち主、初がつお君が打って出たからたまらない。なにはおいても……と、なつたのではなからうか。

初がつおに舌した鼓つづみを打つたのは、煮たのでも、焼いたのでもない。それは刺身さしみと決まっている。この刺身、皮付きと皮を剥はぐ手法とがある。皮の口に残るのを嫌って、皮だけ

を早く焼く方法が工夫された。土佐の叩きたたがそれである。しかし、土佐の叩きは、都会の美味しい料理に通じない土地つ子が、やたらに名物として宣伝したので、私の目にはグロであり、下手げものである。焼きたての生暖かいのを出されては、なんとなく生臭なまぐさい感じがして参ってしまう。しかし、土佐づくりは皮付きを手早く焼き、皮ごと食うところに意義があるのだろう。

元来、どんな魚類であつても、皮と肉の中間に美味層を有するものである。それゆえ、皮を剥ぎ、骨を去つてしまつては、魚の持ち味は半減する。物によっては、全減ぜんげんするまでいつても過言かごんではなからう。それはもとよりかつおだけにかぎったことではない。たいのあら煮うまが美味しいというのも、実は皮も骨もいっしょに煮られているからなのである。

昔は春先の初がつおを、やかましくいったが、今日では夏から秋にかけてのかつおが一番美味しい。これは輸送、冷凍、冷蔵の便が発達したことによるものと思われる。大きさは五百匁もんめから一貫匁ぐらいまでを上々とする。



# 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：「朝日新聞」

1938（昭和13）年

入力：門田裕志

校正：仙酔ゑびす

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.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。

# いなせな縞の初鯉

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/>