

# 胡瓜

北大路魯山人

青空文庫



今日では温室栽培の向上によって、くだもの、野菜など季節がなくなってしまった。早晩、俳諧はいかい歳時記など書き改めねばならなくなりそうだ。とはいっても、やはり旬しゅんのものに越したことはない。

あえてきゅうりにはかぎらないが、旬がうまいということ、今も昔も変わらない。

しかし、促成野菜を味なきもののようにいうのは、促成野菜の価値を認識しない批評であつて、促成野菜は、いわゆる旬のものにない味わいを持っている。従つて、軽々に取り扱うのは考えものである。

昔は旬のきゅうりという一つのものであつたが、今日では促成野菜というものができて、きゅうりもなすも二種類になつてゐるわけである。その他にも一が二になつてゐる促成野菜というものは多種多様に発明されている。

従つて促成と季節と楽しみは二つにふえてゐるわけである。

ところできゅうりはまっすぐなのがよく、ひょうたん形のものはずい。総じてよいきゅうりは形が平均している。真盛りになると、大きくなつても種がないうちはうまいが、種ができるように成長してしまつては落第である。一般に、温室など利用して作つた小さ

なきゆうり、俗に初物はつものと呼ぶような出たてのきゆうりで、料理屋などで使うのは、小さなのがよい。これは贅沢なシャレた食べ物の場合だが、いきゆうりの漬けものを賞味しようと思つたら、やはりあとさきの揃そろつたものを選ぶべきだ。

漬けものの漬かり加減は非常にむずかしく、気候とぬかみそ漬けの置き場で、漬かり方の速度に非常な差異ができるから、その点、注意深く心がける必要がある。不精して漬け過ぎると、きゆうりはすっぱくなるから、いい加減の時にぬかみそから取り出しておく。取り出しておいても味は急に変わらない。そのまま漬けておいたのでは酸っぱくなってしまふ。ちょうどいいと思える時に取り出して、ぬかのついたまま包み、冷たいところに置いておく。そうすれば二、三時間経たつてもうまく食べられる。そのわけは塩が中まで浸潤していかないのが味が変わらないからである。

そういったコツは、万人の苦勞の集積から生み出されたものであろうが、そのコツを会得し、利用することはよいことである。しかし、なすの場合は出すと、間もなく色が変わるからそういうわけにはいかない。出し置き出し置きの利かないなすは、適当な時にぬかみそから出して食べることだ。





# 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」

1933（昭和8）年

入力：門田裕志

校正：noriko saito

2009年12月3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。

# 胡瓜

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/>