

椎茸の話

北大路魯山人

青空文庫

どこの国、いずこの地方に行つてもお国自慢というものがある。歴史、人物、料理、産物など、時に応じ、人によつてお国自慢の仕方も違ふ。生椎茸を例にとるなら、やはり例外でなく、京都の人は「京都の生椎茸はどんなもんだい」と誇りがましくいうし、地方の人も「お国の山の椎茸は必ずしも京都に劣らぬ」と負けてはいない。生椎茸にかぎらず、他のどんな産物でも、時間を少しでも経過したものはそれだけまずくてだめだ。お国自慢をする人は、それぞれみな採りたてを食べているから、古いのと比べてみて、そういうのだらう。どんな椎茸でも古くなつてはだめで、新しいものでなければいけない。

しかし、そうはいつても、大分県あたりで採れる椎茸は実に見事で、日本一と叫んでもいいだらう。大分の椎茸は本当の椎の木にできた椎茸なので、かさが黒くなめらかで、香りや味がすばらしい。関東で賞味している椎茸は、実は椎の木にできたものではなく、櫟くぬぎの木にできたものだから本当にうまいとはいえない。椎茸のかさは、そのできる木の皮に似る性質があるので、櫟の木にできた椎茸のかさは櫟の皮と同じようになっており、椎の木にできた椎茸は椎の皮に似ている。

さて、櫟椎茸だが、これは噛みごたえがあるという特徴はあるけれども、椎の木にでき

た椎茸のように香りが無い。所詮、椎の木にできた椎茸にまさるものなしといえよう。

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

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。

椎茸の話

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

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/>