

# 塩昆布の茶漬け

北大路魯山人

青空文庫



私の語るのは、ことわるまでもなく趣味の茶漬けで、安物の実用茶漬けではない。そのつもりで考えていただきたい。

とは申しても、もともと昆布のことであるから、さして高価なものではない。ところで塩昆布だが、そこいらに売っているものでは、まず駄目だ。所詮、昆布がよくて、これを煮る醤油がよくなくて駄目なので、この点、売りものの仕入れ品などは適当でない。この昆布は京都の松島屋、東京ならば築地魚河岸の特産店、日本橋室町の山城屋とかが取り扱っているものだ。つまり、だし昆布の上等でなくては駄目なのである。京都には、こういう店はいくらもある。

醤油はヤマサくらいでよいだろう。また、塩味の好きな人は醤油に塩を加えるのもよろう。塩を加えた昆布の佃煮は、塩でじやきじやきする。それまで煮つめるのが美味しい煮方である。しかし、直火ではなく、湯煎で煮つめるのである。一段と美味く煮るのは、醤油一升を使うとしたら、その中に酒を三合ほど入れるがいい。酒のおかげで美味い塩昆布になる。煮た塩昆布をそのまま茶漬けにするのも、もとより異存はないが、山の椒の好きな人は、山椒の実の若くやわらかい時に、昆布といっしょに煮るといい。ある

いは唐辛子<sup>とうがらし</sup>などを入れるのもいい。または関西ものの「ちりめんじゃこ」をいっしょに煮るのもいい。雑魚<sup>ざご</sup>という原料の相違によつて、東京のは例え昆布がよくても問題にならない。雑魚と昆布と煮たものは、さかなの味と植物の味の関係でなかなか美味い。ただし、この場合の雑魚は小さなのを選ぶべきである。要するに、前述のどれでもいいが、例のごとく飯<sup>めし</sup>の上<sup>めし</sup>にのせて、煎茶<sup>せんちゃ</sup>のよいのをかけて茶漬けとする。

茶漬けは、なにもかもが口に不味<sup>まず</sup>い時、例えば盛夏<sup>せいか</sup>のように食の進まぬ時、もっとも適当な美食として働く。塩昆布などで茶漬けをやる時は、沢庵<sup>たくあん</sup>漬けなど、むしろない方がいい。

# 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：「星岡」

1932（昭和7）年

入力：門田裕志

校正：仙酔ゑびす

2010年1月14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。

# 塩昆布の茶漬け

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/>