

日本料理の基礎觀念

北大路魯山人

青空文庫

私どもが旅行をしますと、汽車の弁当を食ったり、旅館の料理を食ったりしなければなりません、それらはいかにも不味く^{まず}てまったく閉口します。そういう日本料理というものはまるでなっていない。まだ西洋料理ならいくらか食べられます。また、中国料理でもそうです。してみると、西洋料理とか中国料理とかいうものは、^{こしら}え方がやさしいのだ、単純なのだ。ひと通り覚えれば、誰にでも簡単にやれるのでありましょう。ところが、日本料理というと、そうはいかないのでありまして、私どもが料理人を使っている、朝から晩までガミガミいっていても、なかなかうまく出来ない。しかし、日本料理がうまく出来ると、われわれ日本人には誰の嗜好^{しこう}にも合って、その料理がわれわれの味覚にぴったりに適するのです。しかし、このぴったりがなかなかいかなのです。

私ども内輪^{うちわ}でいくらやかましくいっていても、料理人たちは上の空^{うわ}でだめですから、こういう機会に、本気で聞かせようと思っっているのです。それで、みなさんに聞いていただきながら、いっしょに料理人にも聞かせるので、こういう機会に、みなさんを利用するようなわけでもあります。

私どもはよくこういうことを聞かれます。何歳の子どもには、どんな食べ物がよくて、

どうした料理がいいでしょうかと。そのようなことは、ごく平凡な料理の話で、私どもは申し上げません。私の申しますのは、このだいこんとだいこんはどうだとか、この水と水とは、このなにとなにとは、どちらが良いか悪いかという機微きびに触れること。のりにしましても、どういうのりがもつともよいかという比較詮議せんぎをする。そういうお話をいたしますので、例えば、一流の料理屋の刺身さしみの醤油しょうゆにしても、一々違います、それが区別が出来るように、こんなことはどうも僭越せんえつですが、いわゆる食道楽くいどうらくの立場から、ぜいたくといえ、ぜいたくといえる最高の嗜好的、食べ物のお話をいたそうと思います。そのおつもりでお聞きを願います。

料理とは理ことわりはかを料はかること

料理とは食というものの理ことわりはかを料はかするという文字を書きますが、そこに深い意味があるように思います。ですから、合理的でなくてはなりません。ものの道理に合わないことではないけません。ものを合理的に処理することであり、割烹かつぽうというのは、切るとか煮るとかいうのみのことで、食物の理を料るとはいいにくい。料理というのは、どこまでも理を料ることで、不自然な無理をしてはいけないのであります。

真に美味しい料理はどうも付焼刃^{つけやきば}では出来ません。隣りの奥さんがやられるからちよつとやってみようか、ではだめであります。心から好きで、味の分る舌を持たなくては、よい料理は出来ないであります。

料理は相手を診断せよ

自分の料理を他人に無理強^じいしてはなりません。相手をよく考慮して、あたかも医者^いが患者を診断して投薬^いするごとく、料理も相手に適するものでなくてはなりません。そこに苦心^いが要^いるのです。医者^いが患者の容態^{ようたい}が判^{わか}るように、料理をする者は、相手の嗜好^{しこう}を見分け、老若男女いずれにも、その要求が叶^{かな}うようではなくてはなりません。相手の腹^{はら}が空^すいているかどうか、この前にはどんなものを食べているとか、量とか質とか、平常の生活とか、現在の身体の加減とかを考慮に入れなければなりません。それは充分、料理の体験^{たいけん}がなくてはならぬことであろうと思います。

甘い、辛^{から}いということも、甘ければ甘^{あま}いで美味^{うま}く、辛ければ辛^{から}いで美味^{うま}いというふうに、どんな味であつても嗜好^{しこう}に叶^{かな}うという、すなわち、ものの道理^{そむ}に背^{そむ}かない味でなくてはなりません。それですから、ただ眼^めで見ることばかりではだめでありますし、また、料理は

舌の上が美味しいのみでも足りません。まず目先が変わるとか、色彩の用意が異なるとかいふことで、つまり、感覚の全体に訴えて満足するとか、美味くなるという総大観になるのではありません。名医となることも、名料理人になることも、容易ではありません。

原料第一——選定

さて、原料は鳥にしても、あまり成熟しない中くらいのものがよろしいのでありまして、真に賞味出来るのは、そういうものであります。たいについて申しまして、四、五百^{もんめ}分のところがちょうど美味本位に当たるので、一貫目から一貫目以上になると、非常に味が^{おおあじ}大味になります。しかし、味はたとえ落ちても、大きい^{かしらかぶと}頭の頭を兜蒸しなどに使うのは立派でいいでしょうが、実際からいいますと、やはり、美味^{うま}くありません。大きいのは形と色彩がよくて感じは立派だが、味は論になりません。それならば小振りのものが味がよいといって、小さいものばかりに決めるかといえ、たびたびのことになると、そうばかりにいかない。ただなにごとにも単純ではいけないのであります。こういうことについて、なにもかも一応知って苦勞をしておき、そして、機^き宜^ぎの処置がとれなくてはいけません。

もともと美味しいものは、どうしても材料によるので、材料が悪ければ、どんな腕のある料理人だつて、どうすることも出来ません。里芋さといもでいつても、ゴリゴリした芋だったら、どんな煮方にかたをしたつて、料理人の手に負い切れないのです。さかなにしても脂あぶらっ気けのないものは、それこそ煮ても焼いても、バターを付けようと雲丹うにを塗ろうと、どんなにしたつてもものになりません。材料を精選するということの大切なゆえんであります。この材料を見分けることは、なかなか容易なことではなく、むずかしいことですが、注意の修練かん、勘かんによつてできますものであります。悪材を持った場合、まあなんとかなるというような、ぼんやりした考えではよい料理はできません。

原料の原味を殺すな

原料の原味を殺さないのが料理のコツのひとつであります。きゅうりならきゅうり、そらまめならそらまめに、それぞれの持ち味があるのですから、その持つて生まれた味を殺さないように工夫しなければなりません。小芋こいもの味ひとつにしたつて、人の力ではどうにもできないのでありますから、持ち味を生かすということは、とりもなおさず、生きたよい材料を扱うということになるのであります。例えば湯豆腐こしらを拵こしらえるにしても、その豆腐

のよいものを探し当てねばならない。それでなくって、しょうゆ醤油だ、やくみ薬味だといって、それらにばかりやかましくいったところで、もちろん、それもやかましくいわねばなりません。が、それら工夫のことは第二義のことで、それよりも豆腐の吟味ぎんみが第一義なのであります。材料の精選とともに材料の原味を殺さぬこと、その味というものは、科学や人爲じんいでは出来ないものでありますから、それを貴ぶとうとのであります。

昆布、鰹節——選定および出汁の取り方・削り方

料理には出汁が必要です。出汁はふつうかつおぶしが使われて、東京では、あまりこぶは使わないようであります。出汁には、やはりこの両方とも、うまく使うのがよろしいと思います。それでどういうこぶがよいか、どういうかつおぶしがよいかということをお話したさねばなりません。東京ではどういふものですかあまりこぶの出汁を使わないようであります。が、ぜひとも、かつおぶしの出汁とこぶの出汁とは使い分けて使うがよいと思います。こぶにしても、かつおぶしにしても、土産物みやげにもらったとか、あり合わせのというのでは、どうもおもしろくありません。

かつおぶしはどういうふうにして削るか、どういふふうにして材料を選択するか。かつ

おぶしとかつおぶしとを叩きたた合わすと、カンカンとまるで拍子木ひょうしぎを鳴らすみたいで音がしないといけません。虫の入った木のような、ポトポトしかいわない、湿っぽい匂いにおのするのはだめです。

ところで、みなさんのご家庭では鉋かんをもっておられまじょうか。切れ味のよい鉋でなければ、完全にかつおぶしを削ることはできません。赤錆あかさびになったり、刃の鈍くなったもので、ゴリゴリとごつく削っていたのでは、かつおぶしが例え一円のものでも、五十銭の値打ちもしないものになります。どんなふうに削ったのがいい出汁になるのかと申しますと、削ったかつおぶしがまるで雁皮紙がんびしのごとく薄く、ガラスのように光沢あるものでないといけないのであります。こういうのではないと、よい出汁が出ないのであります。削り下べ手たなかつおぶしは、死んだ出汁が出ます。生きたい出汁をつくるには、どうしても上等のよく切れる鉋を持たねばなりません。そして出汁を取るには、グラグラツと湯のたぎるところへ、サツと入れた瞬間、充分に出汁ができています。それを、いつまでも入れておいて、クタクタ煮るのでは、碌ろくな出汁は出ず、かえって味を損うばかりです。いわゆる二番出汁というようなものにしてはいけません。それで刃のよく切れる、台の平らな鉋をお持ちになられることをお勧めいたします。かつおぶしを薄く削るということは、非常

に経済的であり、味について効果的でもあります。ごつい鉋でゴツゴツ削るのでは、まったくかつおぶしを殺してしまって、百^{もんめ}匁の物でも五十匁の用にしかなくなっておらぬといううなことです。こんな矛盾が世間には行われがちではないかと思えます。

こぶ出汁のことは、東京では料理屋でさえあまり知らないようです。これは東京には、こぶを使うという習慣がなかったからでしょう。こぶの出^{だし}汁は、実に結構なものでありまして、さかなの料理にはこぶ出汁にかぎります。かつおぶしの出汁では、さかなの味が二つ重なるので、どうしても具合の悪いものができます。この味のダブルということがくどいのであります。こぶを出汁に使う法は、古来、京都で考えられたことです。ご存知のように、京都は千年もつづいた首都でありましたから、北海道で産出されたこぶが、はるか京都という山の中で、実際上の需要から必要に迫られて、こぶ出汁を取るまでに発達したのであります。

こぶの出汁を取りますのは、こぶを水でぬらしただけで、五分間か三分間、間をおき、こぶの表面がほとびれた感じのする時、水道の水で、ジャーツとさせないで、音もせず身動きもしないで、トロツと出る水をこぶに受けながら、指先で器用にいたわって、だましだまし、こぶの表面の砂、ゴミみたいなものを落とすのです。そのこぶを熱湯の中へサツ

と通す。それでいいのであります。これでは、出汁が出たかどうかと訝いぶかられるかも知れませんが、これで充分、出汁ができていますので、出たか出ないかは、ちよつと汁をなめてみるのです。これで、実に気の利きいた出汁ができています。量はどれくらい要いるかは、実習いたしますと、すぐお判わかりになります。この出汁は、たいの潮うしおなどのときは、ぜひともこれではなくてはなりません。こぶを湯からサツと通したきりで上げてしまうのは、なにか惜しいように考えて、長くいつまでも煮るのは、こぶの底の甘い味が出て、決して気の利いた出汁はできません。京都辺あたりでは引き出しこぶといって、なべの一方からこぶを湯に入れて、底をくぐらして、一方から引き上げる、こうしたやり方をしていますが、これでありますと、どんなやかましい食しよくつう通でも満足し、文句がないということをしています。よい料理には「味の素」は不可

「味の素」は近来非常に宣伝されておりますが、私は「味の素」の味は氣に入らない。料理人の傍かたわらに置けば、不精ぶしようから、どうしても「味の素」をぜんぜん料理場に置かぬことにしています。その味に災わざいされます。私どもは「味の素」をぜんぜん料理場に置かぬことにしています。「味の素」も使い方でお惣菜そうざい的料理に適する場合もあるでしょうが、そういう

ことは上等の料理の場合ではありません。今のところ、とにかく高級を意味する料理のためには、なるだけ「味の素」は使わないのがよいと思います。なんとしても上等の料理、最高の料理には、私の経験上「味の素」は味が低く、かつ、味が一定していけないと思います。こぶなりかつおぶしを自分の加減で調味するのがよいと思います。

蔬菜そさいは新鮮入手に努力すべし

野菜料理は相当の年配の方に好まれます。また、健康上からも、たいへんによろしいのであります。私は鎌倉で陶器をやっていますから、そこにわずかの畑を持っていまして、だいこんでも里芋さと芋でもねぎでも、採りたてのものばかりしか食べていませんが、この採りたてのものは、質が違うと思われるほど美味うまいものです。採ってから少しでも時間が経つと、どうも問題にならぬくらい味が落ちます。東京ではそういうことはできませんが、鎌倉ですと、お客をしましても、膳ぜんを出す三十分なり四十分なり前でなければ、畑から採らせないのであります。

里芋でありますなら、掘る洗う煮るという具合に続けますと、その芋が少々性のよくないものでも、相当に食べられる。性がよければ、この上、美味しいことはないのであります。

今は松茸まつたけの時節でありますが、松茸にしましても、この頃の山へ行つて、採つた場所ですぐさま食べるのが一番美味しいのです。京都あたりから、たくさん送られて来るのですが、途中籠かごの中で変育して、届いたときは発送時より大きく育っています。栄養を摂取しなくて育つのですから、痩やせるに決っています。従つて変味します。筍たけのこにしましても、送つたときに五寸のものが、届いたときは六寸になっているという現象があります。これは野菜が生きたようで、実は死味に近づきつつある証拠です。ですから、ほんとうに生きているものを食べる——という心がけが美食には必要となります。生きた野菜でなければ、真の美味は摂取できないわけです。

さかなや野菜の生きているか死んでいるかを見分けるには、さかなでは容易に分つても、野菜では簡単に判りわかりません。だから野菜では採りたてがよい、採りたてに近いほどよいとあります。たいなど大きいものになりますと、一日二日おいた方が、かえつて味がよいこともあります。野菜は採りましてからも、ある期間、不自然な発育をしていますから、その処理に工夫を要します。例えば、ねぎにしますなら、青いところを摘んでしまつて、白根だけにしておきます。それでないと、青い部分を育てて白根の養分をなくしますから、そうしないようにする。また、だいこんでありましたら、葉をつけたままだと、葉

を育てるためにだいこんの方から養分がとられますから、葉を切り放して、葉はすぐ糠味ぬか噌みそに入れるなどした方がよろしいのです。

野菜を扱うのには、このようなちよつとしたコツがあると思います。けれども、なんといつても、採りたての野菜を、すぐさま使うよりよいことはないのであります。

魚も鳥も大は、ある時を経てよし、小は、新鮮にかぎると知ること

魚とか鳥とかの大きいものは、相当時間が経過して味のよくなるものがあります。けれども小さいもの、鳥でいえば、鶉つぐみとか鶉うずらとか雀すずめとか、魚でなら、いわしとかあじとかいいますものは、獲りたて、または締めたてでなくては美味うまくありません。

大きいものならば、海から山から得て、五日あるいは三日を経過して、かえって味がよいものがあります。

生きた食器、死んだ食器

そこで食器のようになりますが、せっかく骨折ってつくった料理も、それを盛る器が死んだものでは、まったくどうにもなりません。料理がいくらよくても、容器が変な容器で

は、快感を得ることができません。私は生きた食器、死んだ食器ということをしておりませんが、料理を盛って、生きた感じがしますのと、なにかも殺してしまう食器とがあります。茶人という者になりますと、向付むこうづけに五千円、なにに五百円という具合に、よい器を欲します。それは生きた食器だからであります。食器が下くだらぬものでは料理まで生きませんから、料理と食器とが一致し、調和するように心がけるのであります。

その食器を選ぶということも、ただやかましくいうだけのことではなく、食器そのものを愛し、取り扱うことが楽しみであり、その食器をいたわりいたわり扱うというところに、料理との不二ふにの契ちぎりが結ばれるのです。食器が楽しいものになれば、必然、料理が楽しいものになるのです。それはあたかも、車の両輪のようなものでありましょう。

結局、料理は好きでつくる以上の名法はない

実際、料理といえますのは、好きでつくるというのではなくてはなりません。それが趣味であります。ただ知って美味くつくるという知識だけではなく、温かい愛情で楽しみながらやるという気持であります。だから、食器のことなども心がけることによって、美術の趣味を深くすることができます。そうしてだんだんと調子の高いものを求めることです。

みなさんが帝展をごらんになれば、いいお気持ちになれましょう。それは美術に対する要求が満足するからです。ところが、さらに高くなると、博物館へ行くということになります。食器の美的鑑賞も向上してくるのでありますし、食物の上にも美をそういうふうに表示すようになります。すなわち、切り方だとか、盛り方だとか、色だとか、いろいろなことに心が届くようになるのであります。結局、料理というものは、好きでやるのでなくてはだめだということになるのであります。主人がやかましいから一応知っておかなければ、というような了^{りようけん}見^みでは高^{たか}の知れたものであります。好きでおもしろく、楽しんで料理をおやりになれるまで進まれるように希望いたします。

終わりに、醤油^{しょうゆ}について、ひと言申し上げておきたいと存じます。濃^{こいくち}口^{こう}醤油ではどうもよい料理ができないのです。薄口^{はくこう}というのがあります。これは播州^{ばんしゅう}竜^{りゅう}野^{たの}でできるのですが、関西では昔から使われています。東京にはこれまでもありませんでした。近頃、山城屋には置いています。実際、薄口でなければ、ほんとうによい料理はできません。色はつきませんし、しかも、値段は安く、塩分が多いからよくのびて、経済からいっても大いに安いし、まったく料理には薄口がなければならぬといってもよいでしょう。

それから、刃物のことなどもお話したいのですが、時間もございませんので、簡

単にいいますが、どうか刃物もよく切れるのをお使いになっていただきたい。そしてよく切れると、切るのがおもしろいから、自然、料理に興味が持てるということになるのであります。

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」

1933（昭和8）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。

日本料理の基礎観念

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/>