

河豚は毒魚か

北大路魯山人

青空文庫

ふぐの美味さうまというものは実に断然たるものだ——と、私はいち切る。これを他に比せんとしても、これに優まさる何物をも発見し得ないからだ。

ふぐの美味さというものは、明石あかしだいが美味しいの、ビフテキが美味しいのという問題とは、てんで問題がちがう。調子の高いなまこやこのわたをもつてきても駄目だめだ。すっぽんはどうだといつてみても問題がちがう。フランスの鰯がちよう鳥の肝きもだろうが、鰯かたつむり牛だろうが、比較にならない。もとよりてんぷら、うなぎ、すしなど問題ではない。

無理かも知れぬが、試みに画家に例えるならば、栖鳳せいほうや大観たいかんの美味さではない。靱ゆ彦きひこ、古径こけいでもない。芳崖ほうがい、雅邦がほうでもない。華山かざん、竹田ちくでん、木米もくべいでもない。呉春ごしゅんあるいは応挙おうきよか。ノー。しからば大雅たいがか蕪村ぶそんか玉堂ぎよくどうか。まだまだ。では光琳こうりんか宗達そうたつか。なかなか。では元信もとのかぶではどうだ。又兵衛またべえではどうだ。まだまだ。光悦こうえつか三阿弥さんあみか、それとも雪舟せつしゅうか。もつともつと。因陀羅いんだらか梁楷りょうかいか。大分だいぶん近づいたが、さらにさらに進むべきだ。然らば白鳳はくほうか天平てんぴやうか推古すいこか。それぞれ、すなわち推古あただ。推古あた仏。法隆寺の壁画。それでよい。ふぐの味を絵画彫刻というならば、まさにその辺だ。しかし、絵をにわかに解することは、ちよつと容易ではないが、ふぐのほうはたべもの

だけに、また、わずかな金で得られるだけに、三、四度もつづけて食うと、ようやく親しみを覚えてくる。そして後を引いてくる。ふぐを食わずにはいられなくなる。この点は酒、タバコに似ている。

ひとたびふぐを前にしては、明石だいの刺身さしみも、おこぜのちりも変へんてつ哲てつもないことになつてしまい、食指が動かない。ここに至つて、ふぐの味の断然たるものが自覚されてくる。しかも、ふぐの味は、山におけるわらびのようで、その美味さは表現がたし難い、というふぐにも、もちろん美味い不味まずいがいろいろあるが、私のいつているのは、いわゆる下関しものせきのふぐの上等品のことである。いやふぐそのものである。

ふぐ汁や鯛たいもあるのに無分むぶんべつ別

ふぐでなくても、無知な人間は無知のために、なにかで斃たおれる失態は、たくさんの例がある。無知と半可通はんかつうに与えられた宿命だ。

それでなくても、誰だつてなにかで死ぬんだ。好きな道を歩んで死ぬ、それでいいじゃないか。好きでなかった道で斃れ、逝ゆくものは逝く。同じ死ぬにしても、ふぐを食つて死ぬなんて恥はずかしい……てな賢明らしいことをいうものもあるが、そんなことはどうでもいい。

芭蕉ばしやうという人、よほど常識的なところばかりを生命とする人らしい。彼の書、彼の句

がそれを説明している。「鯛たいもあるのに無分別」なんていうと、たいはふぐの代用品にな

れる資格があるかにも聞え、また、たいはふぐ以上に美味うまいものであるかにも聞える。所し

詮よせん、たいはふぐの代用にはならない。句としては名句かも知れないが、ちよつとしたシ

ヤレに過ぎない。小生しょうせいなどから見ると、芭蕉はふぐを知らずにふぐを語っているよう

だ。他の句は別として、この句はなんとしても不可解だ。たいである以上、いかなるたい

であつても、ふぐに比さるべきものでないと私は断言する。ぜんぜんちがうのだ。ふぐの

魅力、それは絶対的なもので、他の何物をもつても及ぶところではない。ふぐの特質

は、こんな一片のシヤレほうむで葬り去られるものではなからう。ふぐの味の特質は、もつとも

つと吟味ぎんみされるべきだと私は考える。

それだからといって、なんでもかでも、皆の者ども食えとはいわない。いやなものはい

やでいい。ただ、ふぐを恐ろしがつて口にせんような人は、それが大臣であつても、学者

であつても、私の経験ちやうに徴すると、その多くが意気地いぐじなしで、インテリ風で、秀才型で、

その実、気の利きいた人間でない場合が多い。そこが常識家の非常識であるともいえる。

死なんていうものは、もともと宿命的に決定されているものだ。いたずらに死に恐怖を

感ずるのは、常識至らずして、未だ人生を悟らないからではないか。

さて、このふぐという奴^{やつ}、猛毒魚だというので、人を撃ち、人を恐れ戦^{おのの}かしているが、それがためにふぐの存在は、古来広く鳴り響き、人の好奇心も動かされている。しかし、人間の知能の前には毒魚も征服されてしまった。

人間はふぐの有毒部分を取り除き、天下の美味を誇る部分をのみ、危惧^{きぐ}なく舌に運ぶことを発見したのだ。東京を一例に挙げてみても、今やふぐは味覚の王者として君臨し、群魚の美味など、ものの数でなからしめた。ためにふぐ料理専門の料理店は頓^{とみ}に増加し、社用族によって占領されている形である。関西ならば、サラリーマンも常連も軒先で楽しみ得るが、東京はお手軽にいかない怨^{うら}みがある。下^{しものせき}関から運ばれるふぐは、東京における最高位の魚価をもっている。

この価格も一流料理屋では、もとより問題ではない。のれんを誇った料理の老舗^{しにせ}も、「ふぐは扱いません」などとはいっておられず、我も我もとふぐ料理の看板を上げつつあるのが、きょうこのごろの料理屋風景である。しかし、私はこの実情を憂^{うれ}うるものではない。否^{いな}、むしろ推奨したいひとりである。

従来は、無知なるが故^{ゆえ}に恐れ、無知なるが故に恵まれず、無知なるが故に斃^{たお}れ、不見識

にもこの毒魚を征服する道を知らず、この海産、日本周辺に充満する天下の美味を顧み^{かえり}なかつたのである。今もつて無知なる当局の取締方針など、このまま無責任に放置せず、あり余るこの魚族を有毒との理由から、むやみと放棄し来^{きた}つた過去の無定見^{むていけん}を反省し、さらにさらに研究して、ふぐの存在を充分有意義ならしめたいと私は望んでいる。

ふぐは果して毒魚だろうか。中毒する恐れがあるかないか。ふぐを料理し、好んで食つた私の経験からすると、ふぐには決して中毒しないといいたい。

今を去る十五、六年前かと思うが、確か「大阪毎日新聞」に次のような有益な記事が掲載されていた。それを切り抜いて、ご紹介する。九州帝大医学部福田得志博士が中心になり、過去七年間、この問題を検討した結果である。

以下は同博士の話。

「私は過去七年間、河豚毒^{ふぐ}の問題を再検討して、次の毒力表を得た。

表中猛とあるのは、猛毒で十グラムまでは致死^し的ならず、弱は弱毒で百グラムまでは致死^し的でなく、無は千グラムまでは致死^し的でないことを意味する。この毒力は一つの種類の河豚数十尾を検した中の最強の毒力です」

河豚毒力表

これによっても、ふぐの肉はいかなる種類のふぐでも無毒とされている。卵巢と肝臓、腸とを食わなければ無毒だといっている。私もその通りだと思う。要するに、猛毒といつても、肉にあるのではないから都合よくできていて、解明はすこぶる簡単だ。要は血液に遠ざかることである。わずかに滲み出る血液くらいでは致死量に至らないようだ。むしろ醍醐味となつて、美味の働きをしているのかも知れない。いずれにしても、肉を生身で食うのが一番美味い^{うま}のだから、素人は皮だの腸だのは食わなくてもよい。しかし、頭肉、口唇^{こうしん}、雄魚の白子^{しろこ}は美味いから、ちりにして味わうべきだ。下関^{しもつけ}で鮮度の高い奴^{やつ}を腸抜き^{わたぬ}にして、飛行便で送ってくるから、これなら万まちがいないはずだ。

ふぐをこわがったのは昔のことだ。それは一にふぐ料理の方法が研究されていなかったからである。現在では、ふぐ屋においてふぐを食つて死ぬことはない。このようにふぐを安心して食える時代が来ても、ふぐを恐ろしがることは、全く無知の致すところだと思う。にもかかわらず、今なお衛生当局の無知は、ふぐ料理を有毒と決め、各県各区勝手な取締りをおこなっている。よしんば取締りを行うにしても、よろしく研究の上、この天与^{てんよ}の美味を生かすように配慮願いたいものである。

[illegible]

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」

1935（昭和10）年

入力：門田裕志

校正：仙酔ゑびす

2010年1月14日作成

2012年5月17日修正

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。

河豚は毒魚か

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/>