

明石鯛に優る朝鮮の鯛

北大路魯山人

青空文庫

たいについて、京都、大阪で、子ども時分から聞きこんでいることは、玄海灘を越してきたいでなくては美味くないということだ。玄海灘を通過してきたたいには、その骨にイボのような珠みたいなものができていると聞かされた。

私は昭和三年、朝鮮へ古窯跡の探査と、陶器原料の蒐集の目的で渡った。その時季がちょうど五月一日から三十日までであった。行程は朝鮮半島の京城から以東をおよそ全部旅行した。その折、太口面（康津郡）すなわち木浦から少し手前、康津で高麗青磁の窯跡を探つて、たくさん資料を蒐集し、帰途、岩礁の多い海岸に沿って、曲浦渚汀を、順天・馬山・釜山方面へと巡遊した。ところが、これらの地方で、はからずも非常に美味^{あかし}い^いたいの刺身をふんだんに食わされた。そのたいの刺身は、自分が今までに味わったことのある明石^{あかし}だ^いよりは、はるかに——とも言えるほど美味^{あかし}い^いたいであった。

その後も、到るところで、そのたいを飽かず賞味して、感心させられることしばしばだった。実際、その辺に移住してきている内地人や、地元の人たちだけに食わしておくにはもつたないほどのたいであった。内地では容易に舌にのらないほどの逸品だからである。その美味さは今日まで忘れがたい。

元来、朝鮮は鳥でも魚でも一体に不味いところで、ことに京城にいた時代など、一度だって美味しい魚を食ったことがなかった。昭和三年の朝鮮滞在中もたべものに難儀した。それだから魚らしい魚などないものと決めてかかっていた。馬山あたりで美味いたいが獲れるということなど、かつて耳にしたことがない。それがどうだろう、全く偶然、その美味いたいに、はからずも出会^{でく}わしたものだからたまらない。意外な掘り出しものに驚いた。

そこで、このすばらしいたいが、一体どこへ売られて行くのか調べてみると、出漁先沖合に下関方面から買い出し船がやってきて、その多くは内地へ運んで行くのだそうだ。

話は別になるが、たいについての思い出のひとつに、かつて北陸の山代や山中の温泉から金沢地方にかけて九谷焼き研究のため、久しく滞在していたころのことである。元来、北陸というところは、いわし・たら・なまこ・かに・甘えびなどの特産物は別として、一般魚類は不味いものばかりだ。特にたいなどは南日本海に比して問題にならないほどひどいものだ。ところが、加賀の海で五、六月のころ、土地でやかましく言う「たい網」という特種の漁法によるたい漁に遭遇することがある。この網で獲れたものは、明石だいとほとんど同じもので、事実美味しいのに驚かされる。この地方で、ふだん獲れるたいは、明石のまだいとは比較にならない劣等品だ。それなのに、この季節にかぎりたい網のたいは、

全然明石だいと区別がない。

この地方の人が、たい網のたいを食って「明石だいよりはるかに美味しい」と誇って関西人を怒らしたと言うが、その自慢もあながち否認できない。

どういうわけで、北陸にこんな美味しいが、この季節に獲れるかと思議に思ったが、ようやくそのわけがわかった。つまり、四、五月という季節は、本場の明石だいはもとより美味しいときなので、それらをいろいろ思い合わせてみて、たいが玄海灘を越えてくるということは、岩礁や島嶼^{とうしょ}が蜂の巣のように存在する朝鮮南端に発育することだ。その巣窟をば、彼らは産卵、あるいはなにかの作用で大部分が東方日本の方へ向かって遊弋^{ゆうよく}し、その途次、すなわち玄海灘を押し切って東漸し、大多数が瀬戸内海に入り、または九州、土佐あたりへも分れる。なお他の一部が同時に裏日本へもまわってきて、ふだんは影だに留めないものが、その産卵期だけ、たい網に入るのだろう。それで朝鮮南端、瀬戸内海、北陸、山陰、みなこの季節は同じ滋味を有しているのではないか。

毎年、北陸のほうでは、この優れたまだいを秋までかかって獲り尽すが、なお獲り洩れがあつて、季節外にまだいがないわけではないが、すこぶる不味い。あるにはあつても、それはすなわち長汀白砂、岩礁少なく、好餌の乏しい関係と、生殖の関係などで、タネは

いいものの、たいも生活状況の変調のために漸次不味いものとなり終っているようだ。

自分は今一度、朝鮮にそのたいを食いに行ってみたいと思っている。順天・馬山あたりのものは実に忘れがたい。

ふつう一般には朝鮮だと言うと、トロール船漁でうすつぺらな赤さをした不味いものという概念のみあつて、ついにその朝鮮にべらぼうによいたいが獲れるというようなことは聞かなかったが、バカにはならない。

（昭和七年）

青空文庫情報

底本：「魯山人味道」中公文庫、中央公論社

1980（昭和55）年4月10日初版発行

1995（平成7）年6月18日改版発行

2008（平成20）年5月15日改版14刷発行

入力：門田裕志

校正：仙酔ゑびす

2012年8月20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。

明石鯛に優る朝鮮の鯛

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/>