

握り寿司の名人

北大路魯山人

青空文庫

東京における戦後の寿司屋の繁昌は大したもので、今ではひと頃の十倍もあるだろう。肴と飯が安直にいつしよに食べられるところが時代の人気に投じたものだろう。しかし、さて食える寿司となるとなかなか少ない。これは寿司屋に調理の理解がないのと、安くして評判をとるために粗末になるからだろう。

現に新橋付近だけでも何百軒とあるであろう。この中で挙げるとなると、昔、名を成した新富その弟子の新富支店、久兵衛、下つて寿司仙くらいなものだろう。安田鞞彦さんが看板を書いているのもあるが、これは主人が作家でないらしくすべての上で私の気に入らない。

いつたい寿司のウマイマズイはなんとしても魚介原料の問題で、

第一に素晴らしいまぐろが加わらなければ寿司を構成しない。そ

の他、本場ものの穴子の煮方が旨いとか、赤貝なら検見川の中

ゆうがた

形 赤貝を使うとかで、よしあしはわけもなくわかるが、とに

かくまず材料がよくなっては上等寿司には仕上がらない。海苔も

よくなければいけないのは勿論である。海苔も部厚なものが巻

きに適するが、厚いものにはよい物がないが部厚でありながらよ

い物を備える必要がある。「米」これは福島辺が一等で、新潟の

も使える。しかしその炊き方——程度がむずかしい。酢は米酢と

称するものが一番で、関西寿司の用うる白酢ではだめだ、飯に三

分づきくらいの色がつく酢が旨い。それから飯の味付けは、上

かみが

方式に米の中に昆布こぶ、砂糖などでいろいろ加味しては江戸前えどまえにはならない、塩、酢、だけの味付けが本格である。また飯の握りの大きいのは安物やすものである。大きく握るものにろくなすしはない。小握りが上等品となっている。一等品は贅沢屋ぜいたくやの食べるものだから。

寿司に生姜しょうがをつけて食うのは必須条件であるが、なかなかむずかしい。生姜の味付けに甘酢あま酢に浸す家ひたもあるが、江戸前としての苦勞が足りない。さてこんなことをつづさに心得てる寿司屋はなかなかあるものではない。ただし先に挙げてみた三、四軒の中にはある。しかし、これにもまたいろいろ長短があり一概いちがいにはいえぬが、実はこれを見破みやぶるほどの食しょく通つうもないので、商

売繁はんじょう昌、客にも判わかる人はきわめて少ない。

寿司通すしつうと自称他称する連中もたいていはいい加減な半可通はんかつうで、それならこそまた寿司屋も息をつけるというものである。

寿司は結局寿司屋が作ってるか、客が作ってるかということになる。見ているといい客はいい寿司屋に行き、わるい客はわるい店に行く。寿司屋と客とは五分五分の勝負で、各店それぞれそれらしいのが来ている。

近年は寿司屋も進歩して、久兵衛きゆうべえのごとき、人のうわさでは、鮎川義介翁あゆかわよしすけおうが後援して近代感覚の素晴らしい店構えを作っている。それがために、従来しんとみにない客種きゃくだねをそろえて寿司王を思わせている。また再興した新富しんとみ寿司本店も今までに見られない

ものを持って臨んでいる。これもまた、寿司王国を示している。こんなふうには寿司屋は体裁ていさいではグングンと万事に改良し進歩を示している。しかし、これが一般向きの店となつてはなかなかさうもいかぬ様ようである。第一に客種に問題があるのだらう。

以下一々について各店主人の持つ寿司観の長短を俎上そじょうに載せて見よう。

終戦後、闇米屋やみごめやという女性行商人が大活躍し、取り締まりなごなに恐れるところなく日々東京に入りこんで、チャツカリ商売したものであった。売り込み先は割烹旅館かっぼう、特に寿司屋を当てにして新潟・福島・秋田などからたくましくも行商に来ていた。

東京では首を長くして持ちこがれているという様子が、彼ら闇屋の目には鋭く映るのだろう。寿司屋を始めようが、料理屋をやろうが、カツギヤにさえ頼めば米に不自由する都会ではなかった。

このころの東京は、見渡すところ寿司屋ばかりの食べ物横よこちよ

丁ちやうかと思わせるほどの軒並のきなみであった。雨後の筍うごたけどころのさわ

ぎではない。しかし、われわれがいう寿司らしい寿司を作る店は、そうたやすく見当たるものではなかった。われわれとて、軒並食

つて歩いたわけではないが、通りがかりに横目よこめで見て、上・中・

下どんな寿司を売る店か分るのである。もちろん、こうなるまで

には、大分だいぶん寿司代を払はらっている。心ある者は贅沢ぜいたく屋の評判ある

有名店に飛び込んで経験するほかに近道はなからう。かといって、

二十歳や三十歳くらいの青年期では、酢加減がどうの、まぐろの本場物、場違い物などとみてとれるはずがない。善かれ悪しかれ、なんでもかでもうまく食える。大方の青年層はふんだんに食えれば、それで大満足というわけだから、寿司屋の甲乙丙はまず分るまい。寿司談義は小遣銭が快調にまわるようになり、年も四十の坂を越え、ようやく口が贅つて来てからのことになる。飯を少なく握れの、わさびを利かせの、トロと中トロの中間がよいのというようになって来るのはこの頃からで、その連中は昔だと、茶の熱いうまいやつをよろこんで寿司を味わったものだ。だが、今日このごろの者は、いきなりビールだ酒だと寿司を酒の肴に楽しんでいる。寿司食いのアプレである。戦後、寿司が立ち

食いいから椅子いすにかけて食うようになったせいである。この傾向もなかなか勢力があつて、上等の寿司屋はおのずから腹の張らない小形寿司を作つて、飲ませるように技わざを進め、遂ついに一人前の料理屋になつたからだ。今一つの新傾向は、女の立ち食こしかけい、腰掛食こしかけいが驚くほど増えて来て、男と同じように「わたしはトロがいい」「いや赤あか貝がだ」「うにだ」と生意氣なまいきをやつて、噴飯ふんぼんさせられることしばしばという次第だ。寿司においては、いちはやく男女同権の世界に歩ほを進めたようだ。

島田しまだまげ 鬚ひげの時代には売物にならなかつた御面相ごめんそうが、口紅くちべに、

爪つま紅べに、ハイヒールで堂々と寿司通仲間に侵入し、羽振はぶりを利か

す時代になつてしまった。昔ならほとんど見られなかつた風景で

ある。この調子では今にトマトの寿司、コンビニの寿司、サンドイツチの寿司、トンカツの寿司など、創意創作がむやみやたらと現われ、江戸前を誇った勇み肌いさの寿司屋など跡を絶たねばならなくなるだろう。サンドイツチの寿司だつて本当に現われないとはかぎるまい。飯とパンと同時に賞味できるからだ。戦後十年くらいまでは、京橋、日本橋あたりの目抜きめぬの場所といえ、相当やかましい寿司屋もあり、やかましい食い手もあつた。その当時、新橋駅付近に、千成せんなりと名乗る嵯峨野さかのの料理職人が、度胸どきょうよく寿司屋稼業を始め、大衆を相手にして、いつの間にか職人十数人を威勢よく顎あごで使つて、三流寿司を握り出した。千成はデパートに真似まねて寿司食堂を造り、数多くのテーブルを用意し、一人前何

ほどと定価のつく皿さらもり盛寿司を売り出した。この手は安あんちよく直本位なので、世間にパツと拡ひろがつてしまった。そして遂には、東京中に寿司食堂が氾濫はんらんしてしまった。江戸前寿司の誇りを失ったのはこの時からである。

さて、寿司らしい寿司にはどんな特色があるだろう。寿司らしい寿司というからには、もちろん一流の寿司であつて、気の毒ながら大衆の口にはいる寿司ではない。今でも一皿、握りが七ツ八ツ盛られて、五十円とか八十円とかの立看板たてかんばんもあるが、これから話そうとする寿司は、そんないかさまものを指していうのではない。ただの一個が五十円以上百円の握りにぎを指すのである。しかし、いかさまものの多いなかに、良心的な本物もなにほどかあつ

て、わたしなどは盛夏せいかにの食べ物に困りきっている時など、大いにそれで助けられ、大船おおふなから暑さを意とせず、毎日のように新橋へと足をのばしたものである。一流のまぐろというものは、最高の神戸肉や最上のうなぎを何倍か上回るほど値段の高いものであるが、食べてみれば、それだけの価値をもっていることは、ひと等しく認めるところの事実なのだから、どうにも仕方がない。わたしなど、健康への投資と考えて、夏中一流のまぐろで暮らすことになる。ところで、その一流のまぐろを常に備えて、味覚の確かな客を待ちかまえている寿司屋すしやというのははなはだ少ない。上じやうもの物 寿司屋を発見することは、お客にとってまた苦勞のタネである。

寿司の上等もやはり材料が問題である。

1 最上の米（新潟・福島・秋田あたり辺の小粒）

2 最上の酢（愛知あかず赤酢・米酢よねず）

3 最上の魚介類、だいたいにおいていちばん高価な相場のもの。

4 最上の海苔のり（薄手うすでの草をもって厚く作ったもの）

5 最上のしょうが（古しょうがの良品、新しょうがは不可）

以上の材料さえ整えば、まずうまい寿司はできるのである。にもかかわらず、最高の一手を打ち得ないのが一般の寿司屋である。

東京で見る寿司屋の看板のすべては（京けいはん阪地方においても同じ）握り寿司屋であるかぎり、みながみな「江戸前えどまえ」なる三字を

特筆大書している。江戸前の寿司というものは、よほど注目に値し、魅力に富むものらしい。握りが自慢になるのは、上方寿司の風情のみに墮し、生気を欠くところに比較してのことである。あえて「江戸前」と書くゆえんは、上方寿司と江戸握りとの相違をはつきりさせ、江戸前がだんぜんうまい点を認め、その寿司を食べさせるんだというところにある。とにかく江戸前寿司は日本中に有名になったわけである。

江戸前寿司の上方寿司と異なるところは、材料、味つけおよび技法の相違にある。これはいうまでもないが、まず第一は生気のあるなしである。江戸前寿司は簡単で、ざつくばらんな調理法を用い、お客の目の前で生きのいいところをみせ、感心させながら

食べさせるところに特色がある。それに、まぐろの脂肪がすこぶ
 濃のうこう厚でありながら、少しも後あとくち口に残らぬという特徴があつ
 て、まさに東京名物として錦きんじょう上花はなを添えている。このごろ京け
 いはんりゆうはこずし
 阪流箱寿司は、上方の何処どこの地方にもはやつてはいるが、な
 れ寿司を基調とする調理に意気のない野暮やぼつたさが、即興に生き
 る江戸ツ子には、とんと迎えられる様子もない。わたしは当然の
 ことと、あえて訝いぶかしく思わない。蓋けだし江戸人と上方人との相違が
 ある。

しかし、今日どこにでもある東京の握にぎりを真似まねしたいかがわし
 いものは、江戸前が残念がる。みだりに「江戸前寿司」と看板に
 ひょうぼう
 標ひょうぼう 榜ぼうする無責任さは叱しつせき責せきせねばなるまい。なにはともあれ、

大阪の箱寿司が握りに圧倒されたのは、寿司食いの勝で、寿司屋の負けである。こんなあり様さまをくやしがり、片意地かたを張って京大阪名代なだいの寿司屋連が、握りなにもので、とばかりやり始めたのが、今日京大阪にみる大看板の握り寿司であるが、まるつきり問題になるものではない。猿真似ざるまねというヤツで滑稽こっけいである。いわんや他の地方のものは、食べたものではない。なくてはならぬしびまぐろをはじめ、なに一つ材料になる適当な魚がない。その点が最大の原因となっている。だが、彼らにはそれが一向にわかっていない。

わたしは京都に生まれた関係で、京阪のうまいものはおのずから知ってはいるが、江戸前寿司の気力あるうまさには、さすがの

お国びいきもかぶとを脱がざるを得ない。とはいっても、江戸前寿司を専業としている今日の東京の寿司屋、必ずしもうまいというのではない。何事によらず一いちがい概の論はよろしくない。

うなぎにしても寿司同様、東京名物中の名物であるが、今日このごろでは、むかし通りの日本一であるとはいがたい難い。とは申せ

「東京のうなぎは蒸して焼くから、だしがらのようなもので決してうまいとはいえない」と、よく関西のうなぎ屋がけな貶しているが、聞くに耐えぬ我がでんいんすい田引水だ。これは味覚の本領をつ衝いた上での話ではなく、無責任にきいたふうなことをいつているだけのことで、論にならない。進歩を知らないうなぎ屋として、お気の毒なことだとしか思えない。うなぎ屋だからといって、決してうなぎがわ

かるものではない例といえよう。

東京のうなぎにかかつては、大阪の原始焼きは無条件降伏せねばなるまい。それにもかかわらず、直焼きじかやを誇るがごとき、笑うに耐えたる陋習ろうしゆうというべく、一刻も早く改めねばなるまい。のみならず、養殖のうなぎをもつて、うなぎの論をぶつのは愚かおろと申すべきだろう。

寿司にしても、うなぎにしても、その材料の良否いかんのみにたよることが必要であろう。

よい材料を使う寿司すしは、高いのは当然だ。高価を呼ぶものにはそれぞれ理由がある。その理由をわきまえず、単に金高のみに拘こ泥うでいして驚くのは野暮やぼである。高い寿司には高いだけの理由があ

って、むやみに金ばかり取るのは、どこにもないようだ。寿司の相場も実のところ味覚に通じた客きやくしん人が決めているともいえる。

店つきの風格、諸道具、材料および原料、衛生設備、その他職人、女中にしても一流好みを狙いねら、すべてが金のかかった業ぎょうた態いをして、さあいかかと待ちかまえているかいないかがうまい

寿司、まずい寿司、安い寿司、高い寿司のわかれ目である。

ところで、かような高級道楽食どうらくいの店を、新橋界限かいわいに求めていったい何軒あるだろうか。もちろん立ち食いそのままの体ていでよくできている店というならば、何軒でもあるにはあるが、実際には「羊頭ようとうを掲げて狗肉くにくを売る」たぐいが大部分である。殊ことに近ごろ流行の、硝子がらす囲いに材料を山と盛り、お客さんいらつしや

いと待ちかまえているような大多数の店は、A級寿司屋とはいがたい
難がたい。

さしずめ新橋あたりを例に、私の趣味に合格する店は二、三軒
であろう。その一軒に近ごろ立ち上がった「新富本店」および
終戦後ただちに店開きした「新富支店」がある。この本店はその
昔、意気軒昂いきけんこうで名を成した名人寿司として有名なものであったが、
キリンも老いてはの例にもれず、ついに充分の生氣せいきは消え去つて
しまった。

それからみると、支店の主人みっちゃんみっちゃんは年齢四十の働き盛り、
相当の腕を持っているところから、ようやく認められつつある。
本店の方は前述のごとく昔せきじつ日おもかげの俤おもかげはないが、支店特異の腕前は

現在新橋辺あたりの寿司屋としては、まず第一に指を屈すべきで、本店の衣鉢いはつは継がれたわけである。しかし、支店みつちやんの方はうまいにはうまいが、旧式立食形なる軒先のきさきの小店で狭きようしやう小であり、粗末そまつであり紳士向きではない。ただ口福こうふくの欣よろこびを感ずるのみである。

しかし、本店のおやじがジャズ調であるのに反し、支店は地唄じうた調というところで、いとも静かな一見養子風の齒がゆいまでにおとなしい男。毎朝魚河岸うおがしに出かけ、帰るやただちに仕込みにかかると。飯めしが炊たけて客を迎えるまでには相当時間を要し、正午に間に合うことはきわめて稀まれで、二時ごろ表をあけるのが日常となつてゐる。一人の小僧も小女こおんなもいない一人きりの仕事だからである。

妻女はあつても子供の世話かなにかで二、三時ごろでなくては出勤しない。茶を入れるくらいの手伝いで、おやじを助けるところが関の山である。

しかし、一利一害あつて、それなるが故にまったく一人芸の表われがあり、個性的な点からいえば申し分ないが、手が回らぬという恨みが伴い、その結果、大切な飯めしの出来がいつも不完全で、わたしは何度注意したか分からないが、今もつてその弊へいは続いている。命取りだ。

次が西銀座にすばらしい店舗を持つ「久兵衛きゆうべえ」である。この店の主人は珍しく人物ができていて、寿司屋すしやにしておくのには惜しいくらいの男である。幼少から寿司屋として育つて来たため、

それなりの寿司屋になっているが、もし大学でも出ていれば現在は少なくとも局長、次官はおろか大臣級になつていたかも知れない。ともかく、苦勞を積んだ、頭のよいできた人物といえよう。
きこつりよりういよいきけんこう
 その氣骨稜々意氣軒昂たる氣構えは、
いまよういつしんたすけ
 今様一心太助といつてよい。こちらがヘナチヨコでは、おくれをとつて寿司はまづいかも知れない。そんな男であるから、氣むずかし屋で鳴つている
あゆかわよしすけおう
 鮎川義介翁に早くから認められ、戦時中ことに戦後は鮎川翁のひいきだい大なるものがあつたようである。

寿司屋としての店頭は、古臭い寿司屋形式を排し、一躍近代感覺に富むところの新建築をもつて啞然あぜんたらしめるものがあり、高級寿司屋を説明して余りあるものがある。しかし表構えはただ

「久兵衛」と書いてあるのみ、寿司屋ともなんとも表現していない。なに知らぬ者にはちよつと飛び込みにくい様相ようそうを呈ていし、遅ちぎしゅんじゅん疑逡巡、終ついには素通りする者も少なくなかろう。それがため、店内に居並ぶ客種きやくだねは普通の寿司屋にみるように、A級、B級、C級と混合していないのが特色である。

A級にあらざればB級といった具合で、夜となく昼となく、さまざま勢いで繁盛はんじょうこの上もない。おそらく東京にある寿司屋をしらみつぶしに調べても、昼夜これほど一流人が店内に充満している店は「久兵衛」を置いてほかにはないであろう。これは寿司そのもののうまいこともさることながら、久兵衛の人的魅力にひかれて来るんだとみて間違いない。頭がよく厭味いやみのない久

兵衛のひとそのものに惚ほれて通つて来る者ばかりといつて過言かごんではない。

しかし、設備は充分、主人はおもしろいが寿司そのものの作品価値をどの程度持つてゆくかを検討すると——これをわたしはいろいろの点で究明しようとするのだが——まずどこへ出しても、決しておくれをとるものでないということは確かである。しかし、残念ながら新しんとみ富支店に劣る点なしとはいがたい難い。

材料——主として魚介の目め利きの点においては、ある程度みつちやんが優れているように思う。といつても、双方それぞれに特徴があつて、米を炊たかしてはだんぜん久きゆう兵衛べえが優れている。海の苔りを買わせても彼が優まつてまっている。新富みつちやんは魚をみるこ

にわたしは感心している。なかなかの目利きであるが、どうも海苔の選定と飯めしの炊き方は久兵衛に劣るとわたしはみている。その理由は、みっちゃんという人物が元来大阪、京都で育っている人間であるため、海苔選定にはどうも目の利かなくところがあつて、玉たまに瑕きずというところである。用いるところの酢はというと、双方ともまず似たりよつたりで大差はないが、酢加減となると、赤酢あかすばかり用いるみっちゃんに旗を挙げていい。

そこで両者の甲こう乙おつを論ずるに当たり、なくては叶かなわぬまぐろの場合を注目してみよう。これはみっちゃんの独どくだん壇じょう場じょうである。ただ、飯いぎの握にぎり方かたには遺憾いかんな点てんがみっちゃんにあつて、第一大きすぎる恨みがある。久兵衛のは贅ぜい沢たくす寿司しとして文句なし。握り具

合はほどよい特色を有し、酒の肴さかなになる寿司である。もし久兵衛がまぐろの選択をさらにさらに厳げんにし、切り方を大おお様に現在の倍くらいに切ったとしたら、それこそ天下無敵であろう。

彼には彼の寿司観があつて、結局まぐろはそう大きく切るものではない、という先入観を信念として、魚の切り方には、彼の気き骨こつにも似ず貧弱な切り具合が見られる。

おそらくそれは、彼が幼少育つたみすじという寿司屋の影響によるところが大だいであると考えられる。このみすじという寿司屋は、かつて宮内省等くないしやうへの出前、何百人という出前を扱った寿司屋であるというから、名人芸を云々うんぬんするよりも、むしろ事業的に成功した寿司屋であつたように思われる。そこで育つたのが久兵衛

で、彼に名人芸があるとすれば、これは生しょうとく得とくで主人から教え
てもらったものではあるまい。それで魚肉を薄く切る陋ろうしゅう習じゅうが
今に残っているものと思う。

およそ先入観とは恐ろしいもので、誰であつても、一度身につ
いた先入観は容易に改められないものである。ある時寿司台の前
に座す客が、彼に「もう少し厚く切つてくれ」と希望をいつた。

彼は「寿司ですからね」といい切つた光景を私は隣席で見たが、
遂に彼は改めなかつた。まぐろというものはむやみに厚切りする
ものではないという彼の信念が表われていておもしろい。

そこへゆくと新富支店は、本店の主人に従つていたためかいさ
さか、この方にイナセな名人肌はだというものを受け継いでいる。ま

ぐろの切り方が第一それである。

戦後のこと、魚河岸うおがしにまぐろが二本か三本しか来なかつたといつて、普通の店舗に入らなかつた場合にも、この店には堂々たるまぐろが備えてあつた。他の寿司屋すしやではそうはいかない。久兵衛きゆうべもまぐろとなると平均してみつちゃんには及ばない。この一心いっしん太助たすけにして、これはいかなるわけかといささか懷疑の念を抱かざるを得ない。

しかし、寿司はよき飯めしあつての寿司だといえる。飯の水加減が悪かつたりすれば、結果は寿司になるべき第一義が失われる。うなぎ屋の飯、寿司屋の飯は生命である。この飯をおろそかにしたのでは寿司にはならない。よき飯を炊たき、よき寿司を作らんとす

れば、一人仕事ではだめである。毎朝魚河岸からもつてくる魚、あなご、貝等にはいろいろ手にかかる仕事が多い。こはだのごとき、いずれも寿司のたねになるには、小さな魚に大そうな手数てかずがかかる。これを一人で処理するのは所詮しよせん無理である。このように寿司屋の下仕事は沢山ある。支店みっちゃんのように下仕事する者皆無かいむで、それを処理せねばならぬところに無理がある。そのため、飯がうまく炊けないという結果が生じてくるのだ。誠に歯がゆいような話である。

助手一人使わない。小女こおんな一人使わない。女房の手伝いすら大して受けない。これでは仕事の伸びようはずがない。これだけの技ぎりよう倆を持ちながら、このままで小さく終わってしまうのは惜し

いように思われる。もつと多くの人を欣よろこばせ、もつと多くの人を
楽しませたらどんなにいいだろうと思うが、人間の器量は別で、
これ以上伸びなければ仕方がない。

そこへゆくと久兵衛はまったく違い、性潤かつたつ達であり、その明
快な性格にひとはおのずから惚ほれ込んで、彼の店にお百ひゃくど度を踏
みつつあるのが現状だ。寿司屋久兵衛の魅力は大したものである。
寿司の魅力すなわち人間の魅力である。

しかし、ここでわれわれが考えさせられることは、新しんとみ富支店
みつちゃんの場合、遠慮のかたまりのごとく細々としながら、ど
ぎった寿司を作るということ、ここがおもしろいところである。
久兵衛のごとき堂々たる人間が必ずしもどぎった寿司を作らない

という点を、われわれは訝しく考えるのである。か細く見える人間が、ふてぶてしい作品をなし、たくましい久兵衛のごときが細々としたみっちゃんに及ばないという一点があることは、ひっきりよう彼ら兩人を作った教育環境が大きく影響しているものと考え、てよいであろう。

しかし、かくのごとき酒の飲める寿司ができたのは戦後である。戦前は茶で寿司を食っていた。なにがそうさせたかといえば、それは寿司屋が椅子に変わったせいである。

椅子がなければ昔のように立ち食いをしていたであろうが、現在では立ち食いの店構えを持ちながら椅子を置いている。椅子があれば酒が欲しくなる。これは終戦直後料理屋が不自由であり、

いきおい料理が高額であったから、寿司で酒を飲むこと、ついでに飯めしを食うことを酒飲みが発見したのである。

これならいろいろの魚が食えて、飯も食えるから料理として満点である。高級料理屋では、自分の好きなものばかり食うわけにはいかないが、寿司屋では、まぐろ、あかがいを食うというように、いろいろなものが食える。この点、食べ物の自由がある。従ってこれほど重ちようほう宝なものはない。しかし、これは、寿司屋と呼ぶより、自由料理屋と呼んだ方がふさわしいように思う。従来とはまったく様式の異なった新日本料理が生まれたのだ。

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：「独歩」

1952（昭和27）～1953（昭和28）年

入力：門田裕志

校正：仙酔あびす

2009年12月4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.w.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。

握り寿司の名人

北大路魯山人

2020年 7月13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む青空ヘルパー <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/>