

# 鱧・穴子・鰻の茶漬け

北大路魯山人

青空文庫



## 鱧

茶漬けの中でも、もつとも美味うまいもののひとつに、はもの茶漬けがある。これは刺身さしみでやるたい茶漬けと拮抗きつこうする美味さだ。

洋食の流行する以前の京、大阪の子どもに、「どんなちそうご馳走ちそうが好きか」とたずねると、「たい」と「はも」と、必ず答えたものだ。それほど、たいとはもは京阪けいはんにおける代表的な美食だった。

はものいいのは、三州から瀬戸内海にかけて獲とれる。従って、今も京阪地方の名物のようになっていいる。はもは煮ても焼いても蒲鉾かまぼこに摺すり潰つぶしても、間違いのないよいさかなである。とりわけ、焼いて食うのが一番美味しい。焼きたてならばそれに越したこ

とはないが、焼き冷ましぎのものは、改めて遠火で焙あぶつて食べるがよい。要するに、焼いたはもを熱飯あつめしの上に載せ、箸はしで押し潰おすようにして、飯になじませる。そして、適宜てきぎに醬油しょうゆをかけ、玉ぎよくろ露よくろか煎茶せんちゃを充分にかけ、ちよつと蓋ふたをする。こうして、一分間ばかり蒸らし、箸で肉をくずしつつ食べるのである。

はもは小味こあじない脂肪があるために、味が濃くなく、舌ざわりがすこぶるいい。しかも、やり方が簡単だから、関西人でこの茶漬けを試みない者はなからう。しかし、東京で試みようとする、ちよつと容易ではない。なぜなら、今、東京にあるはもは、多く関西から運ばれるので、そうたくさんはない。従来しゆらいの東京料理には、これを用いることがなかったために、魚屋の手にすら入らな

いことになっている。東京で、はもを求めようとするには、関西風の一流料理屋によって求めるよりほか仕方があるまい。

それにしても、東京に来ているはもは、関西で食うように美味いわけにはいかぬ。また、東京近海で獲れるはもは、肉がベタベタして論にならぬ。そこで、代用品というのも当たらないかも知れないが、あなごとか、うなぎとかが同じ用に役立つ。

穴子<sup>あなご</sup>

あなごもいろいろ種類があつて、羽田<sup>はねだ</sup>、大森に産する本場ものでなくては美味<sup>うま</sup>くない。これも茶漬<sup>ちやつづ</sup>けにするには、その焼き方を関西風にならうがいい。東京のうなぎのたれのように甘いたれで

はくどくて駄目だ。京阪でうなぎに使うような醤油しやうゆに付けて焼くのがいい。それを茶漬けにするには、細かくぎくぎくに切り、適宜てきぎに熱飯あつめしの上に載せ、例のように醤油をかけて茶をかける。

これも、ややほもに似た風味があつて美味い。しかし、はもと違つて、あなごでもうなぎでも少々臭みくさがあるから、すりしようが、または粉山椒こなざんしょうを、茶をかける前に、箸はしの先にちよつと付けるくらい入れた方がいい。

あなごの美味いのは、堺近海さかいが有名だ。東京のはいいといつても、関西ものに較くらべて調子が違う。焼くには堺近海のがよく、煮るとか、てんぷらとかには東京のがいい。

次ぎはうなぎだが、この場合のうなぎは宵越しよいご、例えば翌日に残ったものの、焼き冷ましぎを利用していい。この時は、醤油を付けて一ぺん火に焙あぶる必要がある。本来は江戸前風えどまえに蒸しにかけないで、関西風しに直じかに焼くがいい。醤油のたれを甘くしないで、直焼きにしたものの方が茶漬けには適する。

直焼きのうなぎは、もとより、肉や皮が多少はかたいけれど、茶漬けの時はあつい茶をかけて、しばし、蓋ふたをするために直焼きであつても、すぐ皮がほとびて、結構やわらかくなる。

うなぎもクセの激しいものだから、茶漬けに用いるようなのは、よほど材料を選択しないと美味くない。第一、養殖うなぎはなん

としてもいけない。これはクセの有無にかかわらず、やわらかいだけが特徴で、決して美味しいものではない。かといって、天然のうなぎが必ずしもいいとはいえない。これはうなぎの項で述べた通りである。

要するに、はも、あなご、うなぎの茶漬けを美味しく食べようというようなことは、もとよりぜいたくな欲望であり、これを賞味する味覚の働きもデリケートなものであるから、これを志すほどの者は、材料のよしあしを充分注意してかからなくてはならぬ。

なお、はも、あなごの材料選択の際、馬鹿に大きいのは買わないように注意することである。焼き上がりの幅が、せいぜい一寸から一寸五分以下のものにかぎる。

大きいのはなんに用いても、おおあじ大味で駄目だめなものだ。うなぎの  
おおぐし大串はまだしも、あなごの大串に至っては、絶対におもしろく  
ない。



# 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：仙酔あびす

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.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。

# 鱧・穴子・鰻の茶漬け

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](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/>