

洗いづくりの美味さ

北大路魯山人

青空文庫

美味しいさかな、それはなんと云つても、少数の例外は別として
関西魚である。さかなによつては、紀州、四国、九州もちろん
瀬戸内海に同列するものである。伊勢湾あたりから漸時西方に向
かい、瀬戸内海に入るに及んでは、誰しもなるほどと合点せざる
を得ないまでに、段違いの美味さをもつことは、夙つとに天下の等し
く認めるところで、関東魚はこの点、一言半句なく関西魚の前に
頭を下げずにはいられない。しかし、例外の逸品にかかつては、
またどうしようもないもので、これから七、八月ごろまでつづく
東京近海もののピカ一、星がれの洗いづくりの前には、関西の
それなど、とても及ぶものではない。私はめつたに天下一品など

と言おうとするものではないが、こればかりはどうしても天下第一品と叫ばざるを得ないのである。

東京築地の魚河岸における朝の生簀いけすには、その偉容、実に横綱玉錦といった風な面構えをもつて、水底に悠然たる落着きを見せている。美味さ加減は大ききで四百匁くらいが上乘。ふつう行われる黒だいの洗いよりは少々厚目につくり、水洗いしたものを直ちに舌上に運べば、まさに夏中切つての天下第一の美肴として、誇るに足るものである。このかれい、なかなか大きく成長し、一貫目以上のものも決してめずらしくないが、味の上では問題にならない。

元来、洗いづくりは、生きた魚でなくては駄目なものである。

ところが京の魚市場はもちろん大阪の市場にも、東京のそれのような生簀の設備がない。あつても不完全である。従つて洗いづくりに事を欠き、洗いと言つては東京の独壇場の観がないではない。だが、東京とてもあの黒だいを紙のごとく薄く洗つたものなど、てんで問題にならないものもあつて、一概に誇れたわけのものでもないが、二、三百匁くらいのすすきの洗い、同じくこちの洗いなどは、充分自慢に価する。また、三、四百匁のまだいの洗いも相当のものであるが、星がれい・すすき・こちには及ばない。特殊のものに、あかえい・なまず・たこなど、ややグロなものがあるが、まずは下手珍味の類に加うべきである。こいとふなでは格段にふなが美味しく、伊勢えびと車えびでは車えびが調子高く、う

なぎ・どじょうの洗いを酢味噌で食う手もあるが、夕顔棚の下でもなければうつらない。

最後に極め付この上なしを紹介する。それは百匁くらいのいわなの洗い、成熟期七月ごろの鮎の洗いなど。都会では容易ではないが、場所を得れば、敢えて難事ではなからう。いわなの洗いは、どうしても渓谷深く身をもって臨む以外に法のないものである。

私は黒部渓谷、九谷の奥、金沢のごりやなどでしばしば試みているが、星がれいに匹敵して、しかも格別という態の風味をもつていて、絶賛に価する。

今ひとつ格別のものに、北陸ではたらばがにの洗い、東京ではしゃこの洗いがある。これも珍重するに足るのみならず、簡易美

食の王者と言えるであろう。裏日本の各所になまずがいる。これも星がれいに匹敵するような美味さをもっている。

(昭和十三年)

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>

W.aozora.gr.jp/) で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランテイアの皆さんです。

洗いづくりの美味さ

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/>