

料理は道理を料るもの

北大路魯山人

青空文庫

日本料理の革新を叫んで星岡を始めたころ、私が板場へ降りて仕事をしだすと、料理材料のゴミが三分の一しか出ないと、ある料理人から言われた。料理材料の不用分を私が処理すると、捨てるところが減少してしまうからである。私は今でもそれを誇りにしてよいと思っている。ある時、板場へ降りて行ってみると、ふる吹き大根をつくるというので、勇敢に大根の皮を剥むいている。皮だから捨ててしまえばそれまで、糠味噌へ入れれば漬けものになるし、そのほか、工夫次第でなんにでも重宝に使える。

こんなことを廃物利用と人は呼んでいるが、大根の皮の部分というものは、元来、廃物ではない。廃物だと言うのは、料理知ら

ずのたわごとである。皮の部分にこそ、大根の特別な味もあり栄養もある。だから、元々、皮を剥いて料理すべきものではない。皮を剥く場合は、お客料理としての体裁か、また、大根が古くて皮が無価値になっていている場合とかにかぎるのである。そのところが分らない料理人は、なんでも皮を剥いてしまう。私は鎌倉で、大根を食う場合は、いつでも畑から抜きたてのものをを用いる。もちろん、そういう新鮮な大根は、皮などもつたいなくて剥けるものではない。

その道理の分らない無教養な料理人は、鎌倉で抜きたての大根をあてがっても、皮を剥いてしまう。食う相手が私である場合には、そんなもつたいないことをしてはいけないと言って、いつも

教えてやるのだが、もちろん、相手にもよる。半可通のお客が来ていれば、そのお客に合わして皮を剥くのも、ときには必要となる。だが、大根の皮は、貴重なものであるということ、初めから呑み込んでいたのでなければ、ほんとうの料理人とは言えない。料理の憲法を学ばない輩は困ったものだ。単に大根にかぎらない。例えば、わさびの軸である。あれをみな捨てているが、わさびの軸の色は青々として清々しく、シャキシャキして歯当りの感触もよし、味もちよつと辛くて、使いようによつては、皮肉にもまたよいものである。箸洗いなどに配してもシャキシャキして活きる。他の何物をもつてしても、わさびの軸に優るものはがない。

私がこういう話をしだすと、至らない若者の中には、ケチで言うかのように考えるものもあるが、ケチであるかないかはほかのことを見れば分る。私がそうせずにおられないのは、料理し得るものを料理しないということとは、料理人として冥利が付き、権威にもかかわると思うからだ。

料理材料というものが何万何千あるか知らないが、ひとつとして、それ独自の持ち味を有しないものはない。どんなものにも、ほかのものでは代用し得ない持ち味があるものだ。天がつくり地がつくった自然の力がものを言っているからである。料理が材料の持ち味を活かすことにあるとすれば、利用し得るものすべてを利用してこそ、初めて料理という名に値し、料理人たるの資格が

あると言い得る。それこそ料理の心と言うものである。

(昭和十年)

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

2013年7月5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。

料理は道理を料るもの

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/>