

貝鍋の歌

中谷宇吉郎

青空文庫

北海に愚魚あり

その名をほつけという

肉は白きこと雪片あざむを欺あざむき

味はうすきこと太虚たいきよに似たり

一片みつの三石みつの昆布

一滴しのうすくちの醤油しょうゆ

真白なる豆腐に

わずかなる緑を加う

くつくつと貝鍋は煮え

夜は更けて味いよいよ新たなり

まだ子供たちが幼かった頃、うまくだまして、早く寝つかせた夜は、奥の六畳の長火鉢で、よく貝鍋をつついた。

住みついてみると、北海道の冬は、夏よりもずっと風情がある。風がなくて雪の降る夜

は、深閑として、物音もない。外は、どこもみな水鳥のうぶ毛のような新雪に、おおいつくされていゝる。比重でいゝば、百分の一くらい、空気がかりといつてもいいくらいゝの軽い雪である。どんな物音も、こゝうゝいう雪のしとねに一度ふれると、すつぽりと吸われてしまゝう。耳をすませば、わずかに聞こゝえるものは、大空にさらさらとふれ合ゝう雪の音くらいである。

こんな夜は、長火鉢に貝鍋をかけ、銅壺どうこに酒をあたたためて、静かで長い夕食をとる。貝鍋の魚には、いろいろためしてみたが、けつきよく一番安くて、一番味のない、ほつけに落ちつゝいた。

これは磯魚いそうおであつて、鱈たらの子供が、親にはぐれて、陋巷ろうこうにすみつゝいたよゝうな魚である。北海道の日本海沿岸では、どこでも、いくらでもとれる愚魚である。太平洋岸でもとれるのかもしれないが、それはどうでもよゝい。

近海で多量にとれる魚であるから、少し気をつけていると、水から揚がつたばかりのよゝうなあたらしいのが、市場の魚屋などにもよく出ているらしい。細君は、みつかり次第買つてくるよゝうであつた。どんな愚魚でも、あたらしい魚はうまい。貝鍋に昆布を一枚しき、このほつけの切身と豆腐を入れ、せりか三つ葉の青味を少し加えて、湯でくつくと煮る。

味つけは、うすくちの醤油を数滴たらすだけ。

初めのうちは、淡泊というよりも、味もそっけもないといってもいいくらいの味である。この味のない肴さかなをはさみながら、ゆつくりと酒をのむ。汁はまもなく煮つまってくる。銅壺の湯をたびたびさし、ときどき醤油をたらし込みながら、煮ていると、次第に味が出てくる。

その頃になると、酒も適当にまわり、その味がよくわかるようになる。それはまことに不思議にも微妙な味で、相当味が濃くなってきたても、少しもしつこくはならない。二時間くらいも食べつづけていて、いつまでも味の新鮮さを失わない鍋ものは、他にちよつと思いが当らない。酔い心地も、まず申し分がない。

毎度のこと、われながら少し気もひけるが、細君に筆と紙の用意をさせ、貝鍋を中心に、雑然たる食卓の風景を、墨絵に描く。そして口から出まかせの贅をする。初めにあげた、詩とも、だじやれともつかぬ妙な文句は、こういうときに書きそえた贅の一例である。家族が東京へ移つてからは、北海道の貝鍋とは、縁が切れた形である。東京でも、まれには、貝鍋をするが、どうも中身が上等すぎるうらみがある。しかしそれでも、貝鍋にはやはり特殊の風味があつて、私は好きである。

同じような鍋ものを、アルミの鍋でやったのでは、ぜんぜん問題にならない。土鍋どなべはアルミからみたら、ずっとよいが、それでも貝鍋には、はるかに及ばないような気がする。心理的なものかもしれないが、ひよつとしたら、貝鍋から、何かその組成の成分がとけ出て、あの特殊な味をそえるのかもしれない。

貝殻の主成分は、もちろん炭酸カルシウムであつて、加里カリや磷酸塩りんさんえんも、少しはいつているが、それはごく微量である。ナトリウムも少量あるが、これは加える食塩の方が、ずっと多いから、問題にする必要はない。一番考えられるのは、カルシウムであるが、これは煮ているうちに、汁の中にとけ出る可能性は、じゅうぶん考えられる。人間の舌は、あんがい敏感であつて、化学分析でもわからないほどの微量の成分を、感じとるものである。

この貝鍋カルシウム論を、芸大の物理の教授をしているO博士にしたことがある。最近その博士に会ったら、あの実験はやってみましたという。結果は肯定的で、蛤はまぐりの貝殻を、水で一時間くらい煮ると、簡単なテストでわかるていどに、カルシウムがとけ出るそうである。帆立ほたての貝鍋は手に入らぬので、まだやっていないが、充分出るでしょうといつていた。

少し暇になったら、本式に貝鍋料理の物理的および化学的研究を試みたいと思っ
ている。

(昭和三十六年四月一日)

青空文庫情報

底本：「中谷字吉郎随筆集」岩波文庫、岩波書店

1988（昭和63）年9月16日第1刷発行

2011（平成23）年1月6日第26刷発行

底本の親本：「中谷字吉郎随筆選集3」朝日新聞社

1966（昭和41）年

初出：「文藝春秋」

1961（昭和36）年4月1日

※表題は底本では、「貝鍋《かいなべ》の歌」となっています。

入力：門田裕志

校正：川山隆

2013年1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.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。

貝鍋の歌

中谷宇吉郎

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/>