鮑の宿借り作り

北大路魯山人

青空文庫

これは美食倶楽部時代の創案になるもので、今では茶寮料理の名物の一つに数えられている。

原料のあわびは房州のもの、関西方面では伊勢鳥羽浦、山陰では舞鶴あたりから相当いいものが出るが、茶寮では東西ともに房州のものを用いている。房州のあわびには雌が多く、雌は身が厚く赤味があってもっとも優れている。あわびの雄はどうしても身が固く、時期は今ごろから夏にかけてがよい。新緑の頃には、貝に身がついてくるのである。いわば、その身が若々しくなってくるのである。

料理法としてはまず貝から身を外して、塩洗いし、わたも取らずにそのままおろしだいこんをのせて蒸す。八十度ぐらいの熱で二十五分ぐらい蒸すが、その加減は貝にもよる。ちなみにあわびは蒸せば蒸すほどやわらかくなる。だがやわらかくなるにしたがって味が抜けるものであるから、なんでもやわらかくすればいいと思うのは間違いである。

蒸し上げたら充分に冷ましてから、姿なりに薄く切る。そして、よりうどにきゅうりなどを二寸ぐらいに切り、それを千切りにして下へ敷く。わたは別に外して輪切りにして添える。あしらいものに青じそを細かく刻んで添えるなども風情があってよい。

そして、ごらんの通り、元の貝の中に宿らせる。一度ひとの手にかかって料理されたが、ここに料理として生きた姿において食膳にまみえるという意をみせようという心遣いである。

二杯酢の作り方は、酢六勺にだし四勺、すなわち四分六にぼんやりやわらげた酢を作り、それに薄口しょうゆを四勺ぐらい入れ、露しょうがを注(さ)して供する。

風薫る初夏の時候に応じたまことに気分のよい、また口当たりのよいものである。家庭においてご主人の酒の肴にも、またご婦人やお子供衆にも向くものとしてお勧めする。

青空文庫情報

底本：「魯山人の美食手帖」グルメ文庫、角川春樹事務所
　　2008（平成20）年4月18日第1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
入力：門田裕志
校正：noriko saito
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.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。

鮑の宿借り作り

北大路魯山人

2026年10月1日　第二版

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　　https://aohelp.club/
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/