お米の話

北大路魯山人

青空文庫

近頃は以前のように、やれ播州の米がうまいとか、越後米にかぎるとかいうような話はあまり聞かない。ただ米でありさえすればあり難がるご時世ではあるが、しかし以前でも、米の味に詳しいというひとは少なかった。

うまい米といえば、その昔、朝鮮で李王さまにあげるために作っていた米がある。これはすこぶるうまかった。収穫は非常に少ないが、米粒の形もよく、見たところもきれいな米であった。ただし、あまりうますぎて、副食物がご馳走の目的の場合には使えない。うますぎるというと変に聞こえるかも知れないが、元来米というものはうまいものである。うまいものの極致は米なのである。うまいからこそ毎日食べていられるわけなのである。特にうまい米は、もうそれだけで充分で、ほかになにもいらなくなってしまう。

殊にライスカレーなんてものに使う米は、少しまずい米でないといけない。たとえば玄米だ。

玄米は白米とは別な意味で非常にうまい。玄米のごはんにご馳走をつけて出すのは蛇足である。漬けものでもあれば充分である。だから、いくらうまいといっても、料理の後では邪魔になる。

ところが、一般の家庭はもちろんのこと、多数の料理屋がこのごはんというものについて、とても注意が足りない。

料理屋がそうだから、料理人はみなそうである。料理長というものは板前といって、俎板の前に坐って刺身ばかり作っている。本当の料理人ならば、仮に自分で飯を炊かなくとも、飯がうまく炊けたかどうかということについて、相当気になるはずである。なぜなら、せっかくいい料理を作っても締めくくりに出る飯がだめだったら、すべてがぶちこわしになってしまうからである。

ところが、料理屋というものの多くは、酒飲み本位に工夫されているために、たいていの料理人は自分の受け持ちの料理さえ出してしまうと、後の飯がどうであろうと、一切お構いなしで帰ってしまう。それでは料理人としての資格はゼロに等しいといわれても、彼らは一向に頓着しない。理想がないからだ。

一般に飯炊きというと、料理人ではなく、雑用人として、一段と下った仕事として扱い、ろくな給料も出していないが、ずいぶん間違った話である。

だから、星岡茶寮時代、わたしのところへ料理人が来ると、君は飯が炊けるかと第一に聞いてみる。なかなか自信をもって、答えのできる者はいなかった。

とにかく、飯は最後のとどめを刺すものであり、下戸には大事な料理である。料理をするほどの者が、自信をもって飯が炊けないということは、無茶苦茶な振舞いであり、親切者とはいえないことになる。

それにもかかわらず、料理人は自分の苦労の足りなさを棚に上げて、飯を炊くということは、なにか自分の沽券にかかわるもののごとく考えているらしい。浅ましい話だが、それでは先生はごはんをお炊きになりますか、と聞くものがあった。わたしは言下に炊けると答えた。

料理人は飯なんてものは、無意識のうちに料理ではないと考えているらしい。ところが、飯は料理のいちばん大切なものなのである。料理ではないと思うところに根本的に間違いがあり、まずい飯ができるのである。

洋食でパンの良否を問題にしたり、焼き方を問題にしたりするのとまったく同じなのである。だから、飯は料理ではないという考えを改め、立派な料理だと考えなければならない。

この意味で、料理人は飯の炊き方に注意しなければならない。わたしは断言する。飯の炊けない料理人は一流の料理人ではない。主婦、女中、飯炊きについても、同じことがいえるのである。

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
初出：「日常美食の秘訣」
　　1947（昭和22）年
入力：門田裕志
校正：noriko saito
2009年12月3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。

お米の話

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/