鱧・穴子・鰻の茶漬け

北大路魯山人

青空文庫

鱧

茶漬けの中でも、もっとも美味いもののひとつに、はもの茶漬けがある。これは刺身でやるたい茶漬けと拮抗する美味さだ。洋食の流行する以前の京、大阪の子どもに、「どんなご馳走が好きか」とたずねると、「たい」と「はも」と、必ず答えたものだ。それほど、たいとはもは京阪における代表的な美食だった。

はもの美味いのは、三州から瀬戸内海にかけて獲れる。従って、今も京阪地方の名物のようになっている。はもは煮ても焼いても蒲鉾に摺り潰しても、間違いのないよいさかなである。とりわけ、焼いて食うのが一番美味い。焼きたてならばそれに越したことはないが、焼き冷ましのものは、改めて遠火で焙って食べるがよい。要するに、焼いたはもを熱飯の上に載せ、箸で圧し潰すようにして、飯になじませる。そして、適宜に醤油をかけ、玉露か煎茶を充分にかけ、ちょっと蓋をする。こうして、一分間ばかり蒸らし、箸で肉をくずしつつ食べるのである。

はもは小味ないい脂肪があるために、味が濃くなく、舌ざわりがすこぶるいい。しかも、やり方が簡単だから、関西人でこの茶漬けを試みない者はなかろう。しかし、東京で試みようとすると、ちょっと容易ではない。なぜなら、今、東京にあるはもは、多く関西から運ばれるので、そうたくさんはない。従来の東京料理には、これを用いることがなかったために、魚屋の手にすら入らないことになっている。東京で、はもを求めようとするには、関西風の一流料理屋によって求めるよりほか仕方があるまい。

それにしても、東京に来ているはもは、関西で食うように美味いわけにはいかぬ。また、東京近海で獲れるはもは、肉がベタベタして論にならぬ。そこで、代用品というのも当たらないかも知れないが、あなごとか、うなぎとかが同じ用に役立つ。

穴子

あなごもいろいろ種類があって、羽田、大森に産する本場ものでなくては美味くない。これも茶漬けにするには、その焼き方を関西風にならうがいい。東京のうなぎのたれのように甘いたれではくどくて駄目だ。京阪でうなぎに使うような醤油に付けて焼くのがいい。それを茶漬けにするには、細かくざくざくに切り、適宜に熱飯の上に載せ、例のように醤油をかけて茶をかける。

これも、ややはもに似た風味があって美味い。しかし、はもと違って、あなごでもうなぎでも少々臭みがあるから、すりしょうが、または粉山椒を、茶をかける前に、箸の先にちょっと付けるくらい入れた方がいい。

あなごの美味いのは、堺近海が有名だ。東京のはいいといっても、関西ものに較べて調子が違う。焼くには堺近海のがよく、煮るとか、てんぷらとかには東京のがいい。

鰻

次ぎはうなぎだが、この場合のうなぎは宵越し、例えば翌日に残ったものの、焼き冷ましを利用していい。この時は、醤油を付けて一ぺん火に焙る必要がある。本来は江戸前風に蒸しにかけないで、関西風に直に焼くがいい。醤油のたれを甘くしないで、直焼きにしたものの方が茶漬けには適する。

直焼きのうなぎは、もとより、肉や皮が多少はかたいけれど、茶漬けの時はあつい茶をかけて、しばし、蓋(ふた)をするために直焼きであっても、すぐ皮がほとびて、結構やわらかくなる。

うなぎもクセの激しいものだから、茶漬けに用いるようなのは、よほど材料を選択しないと美味くない。第一、養殖うなぎはなんとしてもいけない。これはクセの有無(うむ)にかかわらず、やわらかいだけが特徴で、決して美味いものではない。かといって、天然のうなぎが必ずしもいいとはいえない。これはうなぎの項で述べた通りである。

要するに、はも、あなご、うなぎの茶漬けを美味く食べようというようなことは、もとよりぜいたくな欲望であり、これを賞味する味覚の働きもデリケートなものであるから、これを志すほどの者は、材料のよしあしを充分注意してかからなくてはならぬ。

なお、はも、あなごの材料選択の際、馬鹿に大きいのは買わないように注意することである。焼き上がりの幅が、せいぜい一寸から一寸五分以下のものにかぎる。

大きいのはなんに用いても、大味(おおあじ)で駄目(だめ)なものだ。うなぎの大串(おおぐし)はまだしも、あなごの大串に至っては、絶対におもしろくない。

青空文庫情報

底本：「魯山人の食卓」グルメ文庫、角川春樹事務所
2004（平成16）年10月18日第1刷発行
2008（平成20）年4月18日第5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：「星岡」
1932（昭和7）年
入力：門田裕志
校正：仙酔ゑびす
2010年1月14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。

鱧・穴子・鰻の茶漬け

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/