一癖あるどじょう

北大路魯山人

青空文庫

どじょうなべ。美味くて、安くて、栄養価があって、親しみがあり、家庭でも容易にでき、万事文句なしのもの。ただし、貴族的ではない。これがどこへ行っても歓迎を受けているのは、もっともな話である。

なべものは一般に冬のものと決まっているところへ、こればかりは夏のものであることも、大方の興を呼ぼう。東京では、どじょうなべというより「柳川」というほうが通りがいい。なぜ柳川という名称が生じたか。

古老の話によると、幕末のころ、日本橋通一丁目辺に「柳川屋」という店があり、ここでかつて見たこともない「どじょうなべ」なるものを食わした。幸いそれが当たって、江戸中の評判となり、いつとはなしに、どじょうなべのことを柳川というようになった。これが柳川の名称の起こりだという。そんなところから、通人は柳川で一杯などとシャレるに至ったものらしいということだ。

また、柳川は九州柳川の換字ではないだろうか——というのもある。柳川は日本一の優良すっぽんの出るところ。一望千里の田野を縫う賽の目のような月水濠は、すっぽんとともに優良などじょうを産する。ほかでは見られないまでに、持ち味すばらしく、かつ大量に産し、現に大阪市場にまで持ち込まれている。

いったいどじょうは癖のあるもので、その癖に両面がある。その一面は、どじょうにとって、なくてはならぬ独特の持ち味であるが、他の一面は、下品な臭気を伴うことである。柳川のどじょうは、そのいやな面がまったくなく、まことに結構この上なしのものである。

すっぽんも、ふつうひと癖もふた癖もいやな癖のあるのを免れないものであるが、柳川産にはそれがない。このめずらしい特色は、今後ますます認識されて、いよいよ市価を高めてゆくであろう。

柳川どじょうの大もの、五寸ぐらいなのは、蒲焼きに適し、うなぎとはぜんぜん異なった風格を有し、心うれしい気の起こるものである。どじょうにかぎって、小さいのを無理に蒲焼きにしても一向あり難くない。

どじょうの良否を見分けるには、まず卵に着眼し、卵の絶無のものを第一とし、以下なるべくこれの少ないものを選ぶべきである。卵の多いものは、肝心の肉付きが少ない。どじょう割きは、素人の手に負えぬものとなっているが、それは急所に錐が打ち込めないからで、その急所は目の付け根とおぼしいところの背骨にある。この個所に錐を打てば、どじょうは一遍に参ってしまう。

小どじょう、大どじょうともに味噌汁に丸ごと入れることが一番美味いとされているが、十人中九人までは、丸ごとの姿を見ただけで、ぞっとしてしまうから、これはいかもの食い向きとしておくべきであろうか。四、五寸のものを丸ごと照り焼きにして、皿に盛る際、頭と尾を切り落とし、棒状形にして膳にのぼす。これならば、家庭で試みてもよいものである。東京では埼玉の越ヶ谷辺の地黒というどじょうが上物で大きく、以前、うなぎの大和田あたりで盛んに蒲焼きにして、「どかば」と称して、一時人気を呼んだものである。

どじょうなべの要点はだしで、表側の卵を汚さぬ工夫、だしを笹がきごぼうの下にだぶだぶ残さない工夫、卵を笹がきの中まで沈めない工夫、この三つができたら本格である。

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：「朝日新聞」
1938（昭和13）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。

一癖あるどじょう

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/