鮪を食う話

北大路魯山人

青空文庫

東京ほどまぐろを食うところはあるまい。夏場、東京魚河岸で扱うまぐろは一日約一千尾という。秋よりこれからの冬に約三百尾を売りさばくというのであるから、東京のまぐろ好きが想像されようというもの。夏場の千尾は、つまり夏漁が多いのであって、冬の三百尾は冬の漁獲がそれだけなのである。冬は夏の三分の一より漁獲がないのである。そうして、これらの産地は全部を北海道といってよい。

去年の夏のことだが、北海道の漁場で一尾の価一円でなお取り引きがなかったという。東京の刺身一人前一円と較べては、たいへんな開きである。もちろん、一尾一円は肥料の値段である。もっとも春二月より五、六月ごろまでは、九州種子島方面から相当に入荷があるようであるが、これは質がわるいとされている。まぐろの一番美味いのは、なんといっても三陸、すなわち岩手の宮古にある岸網ものである——ということになっている。

私の経験においても、この宮古ものがまったく一番結構である。このまぐろはずいぶん大きく、一尾五、六十貫から百貫近くあって、立派なものである。もちろん、しびまぐろである。この大きな先生が岸網というぶりの網に自然に入ってくるので、これを巧みに小さな舟になぐり上げるということである。しかし、この宮古ものというのは、きわめて僅少であるから魚河岸にもあったりなかったりで、いつでもあるとはいかない。ここ以外で捕ったものは、とうてい宮古もののような美味さがないので、自然宮古ものは珍重されている。

まぐろの中で一番不味いのは、鬢長という飛魚のような長い鰭を備えているもので、その形によって鬢長というらしい。これは肉がべたべたとやわらかく、色もいやに白く、その味、もとよりわるい。とうてい美食家の口には問題にならぬ代物である。しかし、まぐろの少ない時季には、三流どころの刺身として盛んに用いられている。ところが、この鬢長君も世に出る時が来て、一昨年は盛んに米国へ輸出されて、あんまりバカにならぬことになった。というのは、これを油漬けにしてサンドイッチに使ったというのである。すなわち、米国では鬢長まぐろのサンドイッチを発明してこれが流行したのである。日本では薄遇の鬢長、米国にもてるというので、一昨年のことだ、漁村の仲買人はいっせいに輸出準備をしたのであったが、時も時、鬢長君なにを感じるところあったか、自身米国近海に遊泳したので、昨年は米国において鬢長大漁とあって、日本の鬢長は再び断髪流行の日本に薄遇をこうむることになった。

まだこのほかに東京人の賞美するまぐろの類に、かじきがあり、きはだがある。また、めじという小さなのがあるが、これはその味わいもまぐろの感じよりかつおに近く、これを賞美する方も、その感じで食っているからまぐろとしての話柄から除く。さて、このきはだやかじきという奴も、東京には年中あるようなものだが、十二月より三月ごろにかけてあるものは、おおむね台湾からやってくるので、いわゆる江戸前の美味さはない。なんといっても、きはだは八、九月ごろ、沼津、小田原辺からくるものが江戸前である。かじきは房州銚子、東北三陸よりの入荷が一番とされている。長崎からもくる。以上のように、宮古のしびまぐろ岸網ものを第一として、これから季節とともに、だんだんとまぐろ好きをよろこばす次第である。

まぐろの話をすると思い出すが、かつて私は大膳頭であった上野さんに、宮古のまぐろをすすめたことがある。その時、上野さんは、

「こんな美味いまぐろを未だかつて食べたことがない」

といわれた。必ずしもお世辞ばかりではなかったらしい。われわれから考えると、いやしくも宮内省の大膳頭である。およそ天下の美食という美食、最上という最上、知らざるものなしといった調子のものであろうと想像していたのとは、案外の言葉を聴いたのであった。それならばと、このまぐろは宮古の産であって、この肉はしかじかの部分だということを説明した。上野さんの頭の中には、御上のさる御一人が、まぐろを好ませ給うので、このような最上のものがあるとするなら、献上してみたいという考えがあったのではないかと思ったからである。

とにかく、ひと口にまぐろといっても、こうなると、なかなか最上はおいそれと口にのぼらぬわけである。食う方を語らずに、うかうか脱線して、どうでもよいことをくどくどしゃべりすぎた。これから食う方の経験を一、二述べてみよう。

まぐろ通から存外等閑に付されているものは、大根おろしである。

「この大根おろしはいけないや、もっと生きのよい大根をおろしてくれないかなあ」

というような方は滅多にない。わさびのことは、色・辛さ・甘さ・ねばりなどをやかましくいう食通はあるが、大根おろしの苦情を聴くことは、ほとんどない。ところが、まぐろとか、てんぷらというものは、おろしのよしあしで、ずいぶん風味に大なる影響があるものである。てんぷらなどは畑から抜きたての大根のおろしがあれば、油の少しわるいくらいは苦にならぬものである。抜きたての大根で、辛味が適当であれば、まぐろなどはわさびの必要がないくらいである。大根がわるいからわさびが入用だが、元来、わさびはまぐろに好適というものではない。おろしさえよければ、わさびはなくもがなである。

握りずしのように、まったくおろしを用いない場合は、ぜひともわさびは必要であることは論を俟たない。故にまぐろのすしは、涙がぼろぼろこぼれるほど、さびの利いたのをすし食いは賞美する。ところが羊羹のような赤身は脂肪分が少ないからさびが利くが、中脂肪以上、トロなんという脂肪のきついところになると、さびの辛味は脂肪で跳ね飛ばされて一向に辛くない。屋台店などに立つすし食いは、「さびを利かしてくんな」と馬力をかけるが、すし屋の方では、まぐろの安いときは、さびの方が高くつく場合があるから、こんな連中ばかりやってきてはやりきれないが、「さびなしで……」なんという衛生的食道楽もあるから、埋め合わせはつくというものである。

しかし、まぐろはちょっと臭い癖のあるものであるから、この場合も、ぜひしょうがの酢漬けだけ添えて、いっしょに食べたいものである。私の食い方なぞは、さびの利いた上に、しょうが二、三片ぐらいをすしの上に載せてやる。すしは酒の肴としてずいぶん用いられているが、どうもまぐろは酒の肴として好適ではない。これは飯のものである。だから、握りずしで食うのが第一、熱飯の上に載せて食うのが第二である。まぐろの茶漬けなぞも通人のよろこぶものである。（まぐろの茶漬けというものは、炊きたての御飯の上に、まぐろを二切れ三切れ、おろし少々載せて、醤油をかけ、その上か

ら煎茶の濃い熱いのを注いで食うのである）事実、東京において消耗されるまぐろの七分通りは、すしの原料とされているようである。

元来、東京の自慢であるたべものは、概して酒には適さない。すし、てんぷら、そば、うなぎ、おでん、いずれも酒の肴としては落第だ。おでんで飲む向きもあるが、これは他に適当な酒肴がない場合だ。まぐろの消費量の七分はすしに使うといったが、もちろんそれは夏過ぎて涼風が立ち、だんだん冬に向かうようになってからのことであって、夏のしびまぐろは、たいてい切り身となって魚屋の店頭を賑わすのである。魚河岸における一日約一千尾の大まぐろは、大部分が焼き魚、煮魚として夏場のそうざいとなるのである。もっとも冬場でも、まぐろの腹部の肉、俗に砂摺りというところが脂身であるゆえに、木目のような皮の部分が噛み切れない筋となるから、この部分は細切りして、「ねぎま」というなべものにして、寒い時分、東京人のよろこぶものである。すなわち、ねぎとまぐろの脂肪とをいっしょにして、すき焼きのように煮て食うのである。年寄りは、くどい料理としてよろこばぬが、血気壮んな者には美味いものである。

聞くところによると、いわゆる朝帰りに、昔なら土堤八丁とか、浅草田圃などというところで朝餉に熱燗でねぎまとくると、その美味さ加減はいい知れぬものがあって、一時に元気回復の栄養効果を上げるそうである。また脇道に逸れたが、男の美味いとするまぐろの刺身の上乗なものは、牛肉のヒレ、霜降りに当たるようなもので、一尾の中、そうたくさんあるものではない。胴回りでいえば、砂摺りと背に至る中間、身長でいえば、頭の付け根より腹部の終わりぐらいまでのところを中トロとしてよろこぶのである。ここばかり食うのには、特別投資を必要とするわけである。婦人はというと、これは羊羹色の脂身の少ない部分、男が食べては美味くないというところをよろこぶ。これは体質の相違だろうから、一概に女をわからず屋とするわけにはいかぬ。男だって、鮎は照り焼きにかぎるとか、にしんや棒だらなんて人間の食うもんでない肥料だ、なんていう向きもなきにしもあらずだから。

まぐろの食い方に雉子焼きというのがある。これはまぐろの砂摺りを皮ごと分厚に切って付け焼きにするのである。体中で一番脂肪に富んだところであるから、焼くのがたいへんだ。家の中で焼こうものなら、家中煙ってしまう。しかし、焼きたてのやけどするようなものを、大根おろしをたくさんおろして、醤油をかけて炊きたての飯で食うと、空腹のときなどは、飯が飛んで入るものである。下手なうなぎよりか、よっぽど美味い。しかし、壮年のよろこぶ下手美食であることはいうまでもない。

下手といえば、まぐろそのものが下手ものであって、もとより一流の食通を満足させる体のものではない。いかに最上の宮古まぐろといってみても、高の知れた美味にすぎない。以上挙げた以外にも、まぐろ類には値段の安い白色肉のめかじき（切り身用）、同じく白肉の黒皮、この黒皮まぐろは肉太で、八、九十貫もあって値も安い。また、白皮まぐろ、これは銚子、三陸方面に漁獲のあるもの。また、おかじき、まかじき、大きさ三十貫止まりのもの、二十五、六貫止まりの夏きわだ。最下等品の眼の大きい横太なめばち。なお、中めじ、大めじ、平めじなどというものなどについては、折を見て物語ることにしよう。

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」
1930（昭和5）年
入力：門田裕志
校正：仙酔ゑびす
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。

鮪を食う話

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/