若鮎の塩焼き

北大路魯山人

青空文庫

新緑の味覚は、若あゆの塩焼きからといってもよい。関西方面ではともかく、東京で活(いき)あゆの料理が自由に食べられるようになったのは、そう古いことではない。

しかも、ほんとうに天然の若あゆを使っているうちが東京広しといえども、果たして幾軒あるであろうか。あゆはまだまだ喧伝(けんでん)させてよいであろう。

今のあゆは江州のもので六月になると丹波のあゆが出る。江州は野洲川(やすがわ)の上流、および愛知(えち)川(がわ)の上流のもので、丹波は和知川のものがもっともよい。

天然産のあゆとはちょっと見ればすぐわかる。形からいえば天然のものは細く長く、養殖のものは太く短い。色は天然産のものは黄金色を豊かに持ち、殊に眼の下一、二分のところに黄色い線がくっきりと表われる。養殖のものは一体に青味が強い。その他なんといっても天然産のものは二、三寸のものにして、すでに、海から十何里急流を登って来ているものであるから、鰭(ひれ)の発達がちがって大きい。そして背鰭の先が黒く、尾鰭の先端に赤みが認められる。急流の中を苦労して泳ぎながら、岩に生えている苔(こけ)を食うので、頭はしまって小さいが鼻端が発達している。これに反し養殖のあゆはなんといっても池の中でいわしやさなぎの餌を与えられて急激に育つため、鰭が発達せず、腹部が張っていたずらに太っている。匂いを嗅いでみると、ほんとうのあゆにあるような香ばしさがなく、いわしかなにかのようないやな匂いがある。焼いてもそんな匂いがする。

あゆは串の打ち方と火加減が大切である。串を打ったら若あゆならまず鰭塩といって鰭に塩をする。塩加減は、小さいものに鰭塩をすれば、すでに身にも塩が回るから、さっと軽くするのがよい。焼くには、火回りがもっとも大切だ。腹部を強く尾の方は余熱で焼けるくらいにしないと、とかく尾鰭をさっと焼いて、せっかくの姿を台なしにする。まず表になる方を比較的ゆっくり丁寧に焼き、裏は些(いささ)か強く焼き上げる。焼くときは団扇(うちわ)を用いて脂をよけることが肝心である。

あゆはたで酢がつきものだが、たで酢の作り方はまずたでを擂鉢(すりばち)で摺(す)り、絹漉(きぬご)しにかけ、後で酢を入れる。この場合たでの沈殿を防ぐために飯粒を入れて摺るとよい。

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：「星岡」
　1935（昭和10）年
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。

若鮎の塩焼き

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/