アメリカの牛豚

北大路魯山人

青空文庫

小島政二郎君

シカゴの話の続きを書きます。シカゴでは、もう一軒、アイルランド人の経営している料理屋へ行ってみました。ここはやはりロブスター（伊勢えびの類。ただし伊勢えびには鋏（はさみ）がないが、ロブスターにはザリガニのように大きなはさみがある。はさみの大きさ、全身の三分の二くらい）の料理を売り物にしています。

水族館のように、ガラスのケースの中に塩水を満たし、それがロブスターの生簀（いけす）というわけです。客はガラス越しに見て、好きな大きさの奴を選べば、それをすぐ料理してくれる仕かけになっていますが、味はサンフランシスコのグロット（イタリア料理店）で食べた伊勢えびとは比較にならず、ロブスターは頭が大きいから、もしかしたら脳みそがうまいかも知れないと思い、食べてみましたが一向うまくなく、肉は締まり過ぎていて味がありません。

さて、ニューヨークですが、ここでも土地のひとが最初に案内してくれた家は、アイルランド料理店。ここはカフェテリア式の店で、前もって作ってある肉やサラダを、客が陳列してあるところまで行って、好みに合ったものを自由に取れるようになっています。これでは料理の生命（いのち）ともいうべき新鮮さがなく、不潔感さえあって僕は食べる気になれませんでした。そこで、特に注文してビーフステーキを焼いてもらいましたが、日本の牛肉の方がはるかにうまい。ただし焼き方はわりにようござんした。驚いたことに、ビーフステーキの大きさは日本の三倍もあり、二人で十三ドル五十セント取られました。

概してアメリカの牛豚類の肉は、うまくありません。辛うじて小羊の脇腹の肉が合格程度、ミルクも卵もよろしからず。

ニューヨークについての最初の印象は、アメリカ人の食欲の旺盛さと、食べ方の実に事務的なことです。

例えば、マンハッタンですが、町の一ブロックの角は必ず薬屋（ドラッグ・ストア）が占めています。ここではご存知のように、薬ばかりでなく、郵便切手、日用雑貨からソーダ水、アイスクリームなどを売り、軽い食事もできるようになっています。店の左側がスタンド式の食堂という作りが多い。見ていると、客はたいていハンバーグとケーキ、それにオレンジジュース、このくらいのものを注文して、またたくうちに食べてしまうと、さっさとまた雑踏の中へ紛れ込んで行きます。

ここで満腹するには、二ドルまではかかりません。朝食の場合ですと、トースト十セント、ハムエッグ三十セント、それにコーヒー二十セント、これで充分です。

ニューヨークのイタリア料理店マルキ。ここでのお酒とソーセージのうまかったこと。これは大書するに価します。わけてもリング（たらの類）という魚の空揚（からあ）げは忘れられません。肉離れがよく、外国にもこんなうまい魚があるか、と感心しました。この魚の大きさは一尺五寸から二尺ぐらい。

魚といえば、国連大使沢田廉三さんの公邸でご馳走になったシーバスの刺身は、ちょいと日本にも例の少ないくらいおいしいものでした。

ここで相当名の知れた「都（みやこ）」という日本料理店。すきやきが出ましたが、お相撲（すもう）さんのチャンコ鍋同然で、なにもかもゴッチャに煮ているのには驚きました。聞いたら、主人は新潟生まれ、東京も京

都も知らず、参考のために僕がすきやきの模範を示したところ、

「へェー、すきやきというものは、そういうふうにして作るものですか」

と目を丸くしていました。呵々(かか)。

五月二日にロンドンに向かって出発します。

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：「芸術新潮」
　　1954（昭和29）年
入力：門田裕志
校正：noriko saito
2010年1月10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。

アメリカの牛豚

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/