フランス料理について

北大路魯山人

青空文庫

フランス料理の声価は、世界第一のごとく誇大に評判され、半世紀以上に渉って、われわれ日本人を信じさせてきた。フランスに派遣された役人たちによってである。考えてみると、だいたいみながみな若輩で、もとより日本料理というものが、今までにどんなに発達してきているか、てんで知る由もない連中ばかりであったからだ、とわれわれが想像して慨歎するのも、あながち誤りではなさそうである。

上は大使、公使、下は貧乏画家青年、その皆が日本美食を通暁するはずのないことはいうまでもない。日本料理の真価というものがどこにあるか、ぶつかったこともなければ、気にもんだこともなさそうなひとたちばかりである。その若人によって、むやみと誇大に、フランス料理は日本人に宣伝されてしまったらしい。いわゆる若気の至りというやつである。それが今回の僕の外遊によって、憚りながらほぼ明らかになった。僕のテストでは、その料理の発達振りはバカバカしく幼稚なものであった。微妙な工夫、デリケートな魅力を持たねばならぬはずの「味」は、終に発見し得なかった。味のことばかりではない。まず見る目を喜ばせてくれる「料理の美」がまったく除去されていて、まことに寂しいかぎりであった。

アメリカのように新しい国ではぜひもないが、仏・伊のごとき料理国がこれはなんとしたことだと驚くほど意外に感じたのである。しかし、なにかと飾り立てているようなものもないではないが、それが総じて稚拙であり、いわゆる児戯に等しいものであった。まことに意外であった。

「味覚」の点を多くのひとびとにあげてみても、一級二級三級と、ざっと、十級くらいまでの開きがあろう。うまいとかまずいとかいっても、そのひとびとによって大変な段階がある。甲が盛んにうまいうまいと悦に入っていても、乙はノーを叫ぶ場合も多々ある。きびしく吟味する者と、さほどにきびしくない者との相違であろう。その道の苦労の積み方にもあって、一概にいうことはできない。

さて、フランス料理だが、世評がむやみと礼賛するほどの物でないというには、やはり、それだけのわけがある。では、その種明しをするとしよう。総じて何事も根本さえ飲み込むことができれば、枝葉の末端に道を求めまわっている無駄が省けるわけである。

まず「素材」の不良である。元来料理の良否は、素材の良否がものをいうのである。「まずい」素材をうまいものに是正するという料理法は由来発明されていない。

「まずい」ものをうまくなおすことは、絶対不可能という鉄則がある。

僕が料理テストに歩いたところは、米・英・仏・独・伊であって、いずれも肉食国である。ところが、この肉食国に不思議にも日本のような良質の牛肉がないのである。ほとんど問題にならぬ悪質の牛肉が、欧米料理の素材として広く用いられている。これではうまい牛肉料理のできようはずがない。

次に魚類がない。絶無ではないが、日本に比して百対一といえる程度。肉がなくて魚がない。それでいて工夫が稚拙、料理の美を知らない。行儀作法に欠けるボーイ、辛うじて料理はオリーブ油に助けられている始末である。

それにフランス料理に用いている食器は、世界一般の西洋食器であって、さすがにフランスだといったものが見当たらない。過去に

おいてどうであったか、四百年前の中国食器は立派だが、伊・仏にそれがあったかどうか。それらしいものは、パリの骨董屋には見られなかった。食器と料理の価値は常に手を繋いでいるのが本当であるが、伊・仏はどうであろう。食器にひけ目を感じている料理でもいけない。料理にひけ目をとっている食器でもいけないのが本筋である。現在、フランス料理に筋が通っていないのは、その世界に乱れがあるのであろう。それかあらぬか、われわれがフランス料理から学びとるものはほとんどなかったといい得る。これは料理文化の低さを語るものであるが、根本は料理素材の貧困である。いずこいかなるところにあっても、第一番の気がかりは「良水」の有無である。良水を欠く料理、それがなにを生むかは何人にもうなずける事実である。その良水がパリにないとのことである。ビールより高価な壜の水を飲んでいる市民である。次に肉食人に美肉が与えられていない。羊肉、馬肉を盛んに食っている。豚は鎌倉に匹敵するよさを持っているが、鶏肉は雛であるから味の鳥としては推奨できない。しかも、拙劣な料理法によって煮殺している魚介ときては、品種が日本の百に対して一、二であろう。蔬菜またしかりという次第。これでは、われわれ美食家を満足させる手はない。抽象的な概説ではあるが、だいたいフランス料理というものはこんなものである。カタツムリなど珍しがって喜ぶ仏人、だいたい日本酒の半値であるワインを貴重にして飲み続ける仏人、これを礼賛して自己の名誉のごとく感ずる色眼鏡党、日本人の贔屓客。いつになったら自分の識見で物を見、自分の舌で味を知ることができるのか。嗚呼。

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
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。

フランス料理について

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/