かぶらずし

中谷宇吉郎

青空文庫

金沢の郷土の漬け物に、かぶらずしというものがある。大きいかぶらを、厚さ一センチくらいに切り、中に切れ目を入れて、その中に塩ブリをはさむ。それを重石を強くしてこうじでつけたもので、非常にうまい漬け物である。

北陸地方では、すしといえば、たいてい押しずしであって、江戸風の握りずしは、近年になって、はいってきたものである。普通は米の上にマスやサバあるいはイワシを乗せて押したものであるが、米のかわりに、かぶらを使ったものも、やはりすしといったらしい。

このかぶらずしは、このごろは、市販品になっているが、昔はみな自分の家で漬けたものである。魚を発酵させるので、漬け方と時期との微妙な差で、味がひどくちがう。ひとつうまく行くと、まさに天下の美味となる。百万石の城下町に、いかにもふさわしい漬け物であって、それぞれ自分の家のかぶらずしを、自慢にしたものである。

こういうすしが、いつごろからあったものかわからないが、芭蕉の『猿蓑』に、どうもこれではないかと思われるものが顔を出している。

有名な「灰汁桶」の連句の中に、去来の

又も大事の鮓を取出す

という句がある。野水の「うそつきに自慢いはせて遊ぶらん」につけたもので、この鮓は、かぶらずしまたはそれに類似のものではないかと思う。

露伴先生の評釈では、鮒の鮓か鰆の鮓となっているが、「又も」と「大事の」が、相当長期間の保存を意味するようにみえる。そうするとかぶらずしの方が、ぴったりする。昔、寺田先生にこの話をしたら、「そうかもしれんな」といっておられた。先生もかぶらずしが好きであった。

青空文庫情報

底本：「中谷宇吉郎随筆集」岩波文庫、岩波書店
　1988（昭和63）年9月16日第1刷発行
　2011（平成23）年1月6日第26刷発行
底本の親本：「中谷宇吉郎随筆選集3」朝日新聞社
　1966（昭和41）年
入力：門田裕志
校正：川山隆
2013年1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。

かぶらずし

中谷宇吉郎

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/