面白味

中谷宇吉郎

青空文庫

昔、伊東で病気を養っていた頃、東京の一流料理店の主人が、遊びに来たことがある。料理店を通じての友人ではなく、同郷の男である。

私にはよく分からなかったが、何でも非常な食通で、料理の腕も一流だという噂の男であった。それで女房が、伊東の材料で、何か料理を教えてもらいたいと頼んだ。

それで材料を買いに出たわけであるが、驚いたことには、この先生、道路の真ん中を悠然と歩きながら、「あの牛蒡は食える」とか「あのこんにゃくはいい」とか言う。指差す方を見ると、なるほど小さい八百屋の店先に、そういうものがならんでいる。

それらを買って来て、いろいろな料理をしてくれたのであるが、そのうちの牛蒡の煮附には、ちょっと驚いた。土のついた牛蒡を洗って、大きく斜めにさっさと切って、鍋に抛り込む。そして酒と醤油だけで煮附ける。それだけのことである。醤油など、一升瓶からドクドクと注ぎ込むので、大分過剰にはいったらしい。

食べてみると、果して塩辛い。「どうもこれは辛いようだが」と聞いても、先生すましたものである。「いい牛蒡ですよ。なかなか美味い。唯醤油が少しはいり過ぎたので、少し塩辛いだけだ」と平気な顔をしている。

その時は、ひどく強情な男だと思ったが、考えてみると、そういう理窟も成り立つ。というわけは、この逆の場合を考えてみれば、すぐわかる。

料理のうちには、甘過ぎもしない、塩ッ辛くもない、酸っぱさも丁度いい、何一つ欠点はないが、唯美味くはない、という料理だってあり得る。そしてそういう料理が、一番始末に負えない代物である。「美味いが、唯少し塩ッ辛いだけだ」という方が、まだましである。

これは何も料理だけに限った話ではない。人間にも、学業は優秀、品行は方正、身体は強健、人附合いは満点、何一つ欠点のない男で、唯面白くはない、という人もある。欠点がないだけに、非難のしようもないので大いに困るが、どうもそういう人とは、本当の友人にはなれそうもない。

もっとも、これは主として日本で通用する話かもしれない。というわけは、日本では、勤勉とか、正直とか、孝行とかいうものは、美徳の中に数えられている。しかし「面白い」ということは、美徳の中にはいっていない。

しかし外国、とくに英国などでは、ユーモアというものは、美徳と考えられている。ユーモアは、諧謔などと訳しては、どうも趣きが出ないもので、「面白味」と訳するのが、一番いいのではないかと思われる。

（昭和三十年八月十五日）

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：「百日物語」文藝春秋新社
　1956（昭和31）年
初出：「西日本新聞」
　1955（昭和30）年8月15日
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。

面白味

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/