鮑の水貝

北大路魯山人

青空文庫

あわびの水貝は、あわびを切っただけでよいようなものであるが、これは元来、江戸前の料理だ。それと言うのも、関西にあわびがないからだ。あわびにかぎらず、貝というものは、東京を本場としなければならない。東京のほうは品物も豊富なので、料理法も心得ている。私どもも、そのコツは江戸前の料理から覚えたのだが、あわびの水貝料理は、あわびを固くすることが秘訣だ。まず生きのいい雄貝を塩をたくさん使って揉む。そうすると、塩のために、石突きが石のように固くなる。塩をたくさん用いれば用いるほど固くなる。塩が少ないと中の方までは固くならない。上皮だけが固くても、中の方がグニャグニャしていては余り美味いものはつくれない。中まで固い方がよいのだが、それは生きのよいものに塩を多く用いることで、これが水貝のコツである。

肉面に苔のついたような青いのが雄で、必ずこれを用いる。身の取り方はいろいろあるが、料理人の仕方は、あり合わせの庖丁や、わさびおろしの取っ手の先で起こしている。しかし、一番安全にやる方法は、御飯をつける杓子の小さいのを貝の底に入れて起こすことで、これだと貝に傷がつかない。腸を潰さぬように出す必要があるから、この方法でやると腸は存外潰れない。あわびの腸の中にはドロドロしたものがあって、それを薄い膜が包んでいる。これを破ると中の青白いドロドロのものが出るから、破らないように注意しなければならない。

腸を食べる方法は、水貝の時、生で器の中に入れると水が濁るから水貝と離して食べるほうがよい。生で食うにしても、そうしたほうがよろしい。また、やわらかいのをブツブツ切り、熱湯にサッと入れ、上皮の部分を熱湯に通して中は生のような、つまり、半熟につくり、それにレモン酢をつけて食べる。この方法もよろしい。しかし、ものの味から言うと、生で食べられるものは出来るだけ生、または生に近い方法で食べたほうが美味い。煮たり焼いたり、手を加えるほど味が崩れることを知っておくことが肝心だ。日本人が刺身を賞味するのは、総じて魚は生の肉が一番美味いことを証明していると言えよう。

そのほか、甘辛く味付けして煮て食べるのもよい。これはただ煮ればよいのであるから、つくり方は簡単である。いずれも好き好きにやったほうがよろしい。

（昭和九年）

青空文庫情報

底本：「魯山人味道」中公文庫、中央公論社
1980（昭和55）年4月10日初版発行
1995（平成7）年6月18日改版発行
2008（平成20）年5月15日改版14刷発行
入力：門田裕志
校正：仙酔ゑびす
2012年8月20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。

鮑の水貝

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/