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/