若狭春鯖のなれずし

北大路魯山人

青空文庫

さばずしはなんと言っても古来京都が本場である。それというのも、日本一の称をもってなる若狭小浜（わかさおばま）の春秋のさばを主材としてつくられているからである。さばは若狭が第一、次に関西ものにかぎると言うのは、私の独断ばかりではない。由来通人の定評するところである。

全く伊勢湾から東方の海となると、美味いさばの漁獲は望み得ない。東京市場で手に入る近海さばは、一種嫌悪すべき妙な臭気をもっていて、関西もの、あるいは若狭もののような好ましさというものがない。京、大阪の市場に見参するさばに比しては段違いのやくざものである。しかるに、その大阪にも見るを得ないのが若狭小浜のさばである。とても下魚とは思えないまでに上品な小味をもち、一度口にしたら忘れがたい風味をもつ美肴である。

〆《しめ》さばにして刺身代りにするなどは、食い方の絶頂である。すしはもちろんのこと、大根を短冊に切り、さばの切り身といっしょに船場汁にするもよし、焼き魚として賞味するもよい。いずれにしても後口の味わいに深い印象を残す力を持っている。さばを語らんとする者は、ともかくも若狭春秋のさばの味を知らねば、さばを論じるわけにはいかない。春と言っても、三月ものは未だチト尚早であるが、四月ものは脂の乗り塩梅が申し分なくたまらない。

私はこの春さばを入手すべく、且つ視察かたがた意を決して窯場を発足、若狭小浜へ二月下旬に着いた。さて一番に驚き入ったことは、若狭に若狭の海産物がほとんど見られないということであった。それは近年乱獲を防ぐためからの漁獲制限があり、むやみやたらには漁獲まかりならぬという県令で、このところ僅々小舟十艘ぐらいが内職のように釣糸を垂らし、小網を打っている始末である。それにひきかえ需用の激増は日に月に盛んなもので、大阪はもとより東京方面の要求が頓（とみ）に拡大の一途をたどり、どうしようもない仕儀から、最初は心ならずも鳥取、松江、出雲、こんな沿岸つづきの海辺から似て非なるかれい、さば、小だいなどを招き、若狭ものとして需用を満たしている。ところが今日では、北海道ものもあれば伊勢ものもあるというわけで、小浜魚市場における魚類の七、八割は他国もので満たされている始末、現に私の行ったときなど、天気好晴でありながら、地の春さばは、わずかに十五、六本しか市場に顔が見られないといった風で、てんで問題にならないのである。しかし、三月から四月にかけては相当の漁獲のあることが、例年のことで保証されているために、私はこの季を逸せざらんことを欲して、山海珍味倶楽部のために、春さば大量の予約買収をしたのであった。

（昭和十四年）

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。

若狭春鯖のなれずし

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/