昆布とろの吸い物

北大路魯山人

青空文庫

関西では「昆布とろの椀」で通ずるようになっているので、ここではそうしておこう。これくらい簡単で、明瞭な美味さを感ずるものは、ほかに類がないかも知れない。

関西人はことに昆布を食いつけているので味が分り、充分に賞味できることから、多くの人が賞味しているようである。ただここでは昆布がよくないといけないのであって、東京では昆布をあまり知らないところから、とろろ昆布、もずくがあるけれども、粗末にするものが多い。いい昆布で、削って肉のないようなのがよいのだが、東京では特殊店に行かないとない。しかし、関西では自由に手に入る。上等品は白く、やわらかく、ふうわりとしていて、真っ白く削られたものがよろしい。日常の惣菜には黒いのでも美味いには美味いが、品がわるい。

なんにしても昆布だけの吸いものだから、昆布を中心にして、昆布の選択をするほど効果がある。また昆布の吸いものゆえに、そのだしはかつおぶしだけでよろしい。かつおぶしと言ってもよしあしがあるから、かつおぶし屋に行って、よく乾燥して高いものを買ったらよい。それだけで立派な吸いものができる。

ここでも薄口醤油を是非とも使って欲しい。東京のものより半額ほど安いのだから、手に入れて欲しいものである。

さて昆布とろをぞんざいにやる時だったら、椀の中にとろろ昆布を入れ、化学調味料でも少し入れ、醤油を加え、それに熱湯をさすだけでできるのであるが、それでは荒っぽいぞんざい

な間に合わせ仕事で、料理らしく上等にするには、是非かつおぶしのだしを取り、それに薄口醤油を入れ、ふつうの汁よりちょっと水っぽくして、それを椀の中のとろろ昆布の上から注げばよろしい。ただし、それには条件がある。この中にねぎの微塵に刻んだのを入れるのと入れないのとでは、味が非常に違うということである。入れないと、なんだか物足りなくて、味の上に大いなる劣りがある。今までねぎを入れてやったことのない方があったら、是非お試し願いたいものである。

（昭和八年）

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。

昆布とろの吸い物

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/