

鰻の話

北大路魯山人

青空文庫

私は京都に生まれ、京都で二十年育つたために、京、大阪に詳しい。その後、東京に暮して東京も知るところが多い。従って批判する場合、依怙^{えこひ}臆^{おそ}がないといえよう。うなぎの焼き方についても、東京だ大阪だと片意^{かたい}地^じはいわないが、まず批判してみよう。

夏の季節は、どこも同じように、一般にうなぎに舌をならす。従ってうなぎ談義が随^{ずい}所に花を咲かせる。うなぎ屋もこの時とばかり「土用の丑^{うし}の日にうなぎを食べれば健康になる」とか「夏やせが防げる」とかいって、宣伝にいとまがない。

一般的に、食欲の著しく減退しているこの時期に、うなぎがもてはやされるというのは、うなぎが特別扱い^{あたい}に価^{あたい}する美味食品であることに由来しているようだ。だが、ひと口にうなぎといっても、多くの種類があり、良否があるので、頭^{うま}っからうなぎを「特別に美味いもの」と、決めてかかるのはどうだろうか。

ここで私のいわんとする美味いうなぎとは、いわゆる良質うなぎを指すのである。「美味い」ということは、良質のものにのみいえることであって、食べてみて不味^{まず}いうなぎをよいうなぎとはいわないだろう。その上、不味いものは栄養価も少ないし、食べても跳び上がるような心のよろこびを得ることができない。また、同じ種類のものでも、大きさと

鮮度のいかんによつて、美味さが異なるから、うなぎという名前だけでは、美味いとか栄養価があるとかいう標準にはなるまい。

うなぎは匂いにおを嗅かいだだけでも飯めしが食くえると下人げにんはいうくらいだから、なるほど、特に美味いものにはちがいない。人々の間では、「どこそこのうなぎがよい」というようなお国びいきもあるし、土地土地の自慢話も聞かされるが、東京の魚河岸うおがし、京阪けいはんの魚市場に代表的なものがある。素人しろうとではうなぎの良否の判別は困難だが、うなぎ屋は商売柄よく知つているので、適当な相場がつけてある。従つてといううなぎ、美味いうなぎは、大おお方かたとびきり値段が高い。美味さの点をひと口にいえば、もちろん、養殖うなぎより天然うなぎの方が美味である。そのいわれは、季節、産地、河川によつて生ずる。

「何月頃はどこそこの川のがよい」「何月頃はどこそこの海だ」というように、季節や場所によつて、その美味うまさが説明される。このことはうなぎの住んでいる海底なり、餌えさなりがかわるからなのであつて、うなぎは絶えずカンをはたらかし、餌を追つて移動しているようだ。

彼らの本能的な嗅きゆう覚かくは、常に好餌こうじのある場所を嗅かぎ当てる。好餌を発見すると、得たりとばかりごつそり移動し、食欲を満足させる。彼らが最も好む餌を充分に食つてい

時が、我々がうなぎを食って一番美味いと感ずる時で、この点はうなぎにかぎらず、あらゆるものについても同様に説明できよう。

例えば、つばめだつてそうだ。世間では相当のインテリでさえ、つばめの移動を「寒さからのがれるために暖地へおもむく」と子どもたちに教えているようだが、それは少々誤りである。事實は、彼らの露命ろめいをつなぐ食糧、すなわち、昆虫がいなくなるからであつて、つばめにしてみれば、食を得るための移動なのである。南へ行かねば彼らのくらしがたない。自己保存のために餌を求めて移動することは、つばめのみならず、動物の本能といつてよいだろう。うなぎの移動も自然の理法である。

ところで、あのひよろ長い、無心(?)の魚どもが、住みなれた河川の餌を食いつくしてしまふと、次へ引越しを開始する。海底の餌がある間はそこに留まつているが、食ふつくしてしまふと、ふたたび他へ移行する。六郷川ろくごうがよいとか、横浜本牧ほんもくがよいとかいうのは、以上の理由によるもので、どこそこのうなぎというものも、移動先の好餌のあるところを指すわけだ。

養殖うなぎのように餌をやつて育てたものでも、土地や池によつて非常な差異が生じている。つくられたものでさえ差異が生じるというのは、一に水のせいもあるし、海から入

り込む潮の関係も考えられる。が、なんといっても問題なのは飼料である。飼料によって、うなぎの質に良否の差異が生じて来る。養殖うなぎでも適餌^{てきじ}をやれば美味いうなぎになるだろう。だが、うなぎ養殖者は、とかく経済面のみ考えて、できるだけ安価な餌で太らせようとばかり考え、いきおい質が天然うなぎから遠ざかりすぎるのである。経済ということも一理ではあるが、かといって、いくら金をかけたところで、所詮^{しよせん}、人間はうなぎの大好物がなんであるかを知るのは困難のようである。

餌のことをもつとはつきりさせるために、すっぽんを例にとろう。すっぽんの好物は、あさりやその他の小さな、やわらかな貝類である。一枚歯のすっぽんの大腸をみると分るが、彼らは貝を好んで食うために腸内部が貝類で埋っている。だが、すっぽん養殖者は、彼らにその嗜好物^{しこうぶつ}を供給してやるのには費用が高くつくので、代わりににしんを食わせるときがある。すると、いつの間にかすっぽんにもにしんの匂^{にお}い、味がして、貝だけを餌^{えさ}にしていた時のような美味^{うま}さが失われて来る。このように餌ひとつで極端にまですっぽんの質に影響があることは見逃せない。

同じように養殖うなぎでもよい餌を食べている時は美味いし、天然のうなぎでも彼らの好む餌にありつけなかった時は、必ずしも美味くはないといえる。要は餌次第である。天

然にこしたことはないが、養殖の場合でも、それに近いものが望まれる。

ところで、現在市販のものでは、天然うなぎはごくわずかし使用されておらず、ほとんど養殖うなぎばかりといつてよい。天然うなぎがないからではなく、それを獲るのに人件費がかかるからで、問題は商魂しょうこんにある。養殖うなぎの値が天然のそれに比して高ければ、一般の人々は手を出さないであろうし、従つて、おのずと天然うなぎが繁昌はんじやうする結果となる。養殖の場合は先述したように、うなぎが太つていればよいのであるし、形ができていれば商売になる。味覚をなおざりにしているわけではなからうが、どうしても二義的に考えられがちだ。現今げんこんでは、うなぎといえは養殖うなぎが通り相場になつてゐるほどである。東京では五、六軒だけ天然うなぎを使用しているが、京、大阪は皆無かいむ中には両方を混せて食わせる店もある。

一方、天然うなぎは餌が天然という特質があるために、概がいして美味いと考へてよい。もちろん良否はあるが。養殖うなぎにもとりわけ美味しいものがあるが、よほどよいうなぎ屋に行かなければぶつからない。

最後に、うなぎはいつ頃がほんとうに美味いかというと、およそ暑さとは対照的な一月寒中の頃のようなのである。だが、妙なもので寒中はいうなぎ、美味いうなぎがあつても、

盛夏せいかのころのようにうなぎを食いたいという要求が起こらない。美味いと分つていても人間の生理が要求しない。しかし、盛夏のうだるような暑さの中では、冬ほどうなぎは美味ではないけれど、食いたいとの欲求がふつふつと湧わき起こつて来る。これは多分、暑さに圧迫された肉体が渴したごとく要求するせいであつて、夏一般にうなぎが寵ちやうあい愛されるゆえんも、ここにあるのであろう。もちろん、一面には土用の丑うしの日にうなぎと、永い間の習慣のせいもあろう。

牛肉の場合は、冬でも肉体の要求を感じるが、うなぎ、小形のまぐろなどは夏の生理が要求を呼ぶもののようだ。皮鯨ひげい（鯨げい肉の皮に接した脂肪の部分）は夏季非常に美味うまいけれども、冬は一向に食う気がしない。要するにこれらは、人間の生理と深い関係があるといえよう。

私の体験からいえば、うなぎを食うなら、毎日食つては倦あきるので、三日に一ぺんぐらい食うのがよいだろう。美味の点からいつて、養殖法がもつと進歩して、よいうなぎ、美味いうなぎで心樂しませて欲しいものである。

参考までに、うなぎ屋としての一流の店を挙げると、小満津こまつや竹葉亭ちくようてい、大黒屋だいこくやなどがある。現代なものに風流風雅を取り入れた、感じのよい店といえよう。中でも先代竹

葉の主人は名画が非常に好きで、とりわけ琳派りんぱの蒐集しゅうしゅうがあつて、今日特にやかましくいわれている宗達そうたつ、光琳こうりんのものなど数十点集めておったほどの趣味家で、この点だけでも大したものであつた。今なお竹葉の店に風格があるのは、そのためである。

美を知るものは、たとえ商売が何屋であつても、どこかそれだけちがうものがある。

次にうなぎの焼き方であるが、地方の直焼きじかや、東京の蒸し焼き、これは一も二もなく東京の蒸し焼きがよい。

青空文庫情報

底本：「魯山人の食卓」グルメ文庫、角川春樹事務所

2004（平成16）年10月18日第1刷発行

2008（平成20）年4月18日第5刷発行

底本の親本：「魯山人著作集」五月書房

1993（平成5）年発行

入力：門田裕志

校正：仙酔ゑびす

2009年12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。

鰻の話

北大路魯山人

2020年 7月18日 初版

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 <http://aozora.xisang.top/>

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/>