

かぶらずし

中谷宇吉郎

青空文庫

金沢の郷土の漬け物に、かぶらずしというものがある。大きいかぶらを、厚さ一センチくらいに切り、中に切れ目を入れて、その中に塩ブリをはさむ。それを重石おもしを強くしてこ
うじでつけたもので、非常にうまい漬け物である。

北陸地方では、すしといえ、たいてい押しずしであって、江戸風の握りずしは、近年
になって、はいつてきたものである。普通は米の上にマスやサバあるいはイワシを乗せて
押ししたものであるが、米のかわりに、かぶらを使ったものも、やはりすしといったらしい。
このかぶらずしは、このごろは、市販品になっているが、昔はみな自分の家で漬けたも
のである。魚を発酵させるので、漬け方と時期との微妙な差で、味がひどくちがう。ひと
つうまく行くと、まさに天下の美味となる。百万石むせんごくの城下町に、いかにもふさわしい漬
物であって、それぞれ自分の家のかぶらずしを、自慢にしたものである。

こういうすが、いつごろからあったものかわからないが、芭蕉ばしやうの『猿蓑さるみの』に、ど
うもこれではないかと思われるものが顔を出している。

有名な「灰汁桶あくおけ」の連句の中に、去来きらいの

又も大事の鮓すしを取出す

という句がある。野水やすみの「うそつきに自慢はせて遊ぶらん」につけたもので、この鮓すしは、かぶらずしまたはそれに類似のものではないかと思う。

露伴ろはん先生の評釈では、鮓すしの鮓ふなか鮓さわらの鮓すしとなっているが、「又も」と「大事の」が、相当長期間の保存を意味するようにみえる。そうするとかぶらずしの方が、ぴったりする。昔、寺田先生にこの話をしたら、「そうかもしれない」といっておられた。先生もかぶらずしが好きであつた。

青空文庫情報

底本：「中谷宇吉郎随筆集」岩波文庫、岩波書店

1988（昭和63）年9月16日第1刷発行

2011（平成23）年1月6日第26刷発行

底本の親本：「中谷宇吉郎随筆選集3」朝日新聞社

1966（昭和41）年

入力：門田裕志

校正：川山隆

2013年1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。

かぶらずし

中谷宇吉郎

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/>