

知らずや肝の美味

北大路魯山人

青空文庫

魚類の肝にはなかなか美味しいのがある。鳥の肝にもあるにはあるが、さかなの肝の美味さには遠く及ばない。獣の肝には、これは美味しいと感じたことがない。さかなの肝で特に美味しいのは、たい、はも、かわはぎ、ふぐ、あんこう、うなぎ、たら。鳥では、フランスのフォアグラ（鶯鳥の肝）が有名で、私も瓶詰を知っているが、事実全く美味しい。日本の鳥の肝には、とりわけ美味しいというほどのものはないようだ。まずまず鶏の肝が第一番という所であろう。魚の肝の中でのピカ一の優品は、はものもので、次が、たい、かわはぎというところであろう。ふぐの肝も美味しいには美味いが、ふぐの身のように別段魅力のあるものではない。あんこう、たらなどの肝は下手物味で、風上に立つ上品さ、すなわち品を欠く憾^{うら}みがある。

うなぎの肝吸いものというのは、相当しやれた下手吸いもののひとつに加わっているが、これは単に肝のみを利用しているのではない。苦肝を去った臓物全部を仮りに肝と称して使っているのである。単に肝だけとしたら、取立てていうほどのものではなからう。すっぽんの肝というのが、なんだか想像の上では、美味そうに考えられるのであるが、これはまたどうしたものか、とんと美味くないものである。それでも京の大手では、その肝を丁

寧になべの中に添えて出すところから、その都度、美味かろう美味かろうで、よもやにひかされて食ってはみるが、何度食ってみても一向美味しいものではない。

さかなの中で魚体も美味しい、臓物全部いずれも美味しい、腹子がまた格別美味しいというのは、はもだけである。かわはぎの魚体は、さまで美味しいとはい言いが、しかし、その肝に至っては並々ならぬ特別の美味さを有^もっている。これあつてこそ、このさかなが価値づけられているわけである。しかるに、その肝が捨てられるとあつては、笑止千万である。

ふぐの肝も、法をもつて食うようにして食えば毒でもなし、相当美味しいもののひとつではあるが、猛毒を有するとして、これを捨ててしまっている向きが多い。あるいは無闇と長時間ゆで、なんの味も風情もないものとして、かろうじて食っているようなものもある。この肝の美味さを生かし、しかも、危険のない法を心得ないでもないが、余計なことを披露したために生兵法をやられても大変だから、特志があれば直伝することとする。

ふぐの肝をすりつぶし、醤油に混ぜて、ふぐの刺身につけて、美味がる向きもなしとはいえないが、これは全然素人食である。ふぐの肉の味は、他から脂肪の荷担を受けなければ美味くないという美味さではなく、むしろ、脂肪気の稀薄な素質に特長を持ち、麻痺性を特色として、ふしぎな魅力を有するのであるから、全部が脂肪そのものであるような肝の

味の荷担を受け入れる必要は毫いさうもない。それは却かえつて、ふぐそのものの美味さを傷つける拙案と言いうべきである。

この方法を、もし生だらに利用するとせば、それは妙案であつて、推賞を惜しむわけのものではない。

（昭和十三年）

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、制作にあたってのは、ボランティアの皆さんです。

知らずや肝の美味

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/>