

吉田健一著作集

XIX



私の食物誌
本当のやうな話

集英社

吉田健一著作集 第十九卷

私の食物誌 本當のやうな話

昭和五十五年三月二十日 第一刷印刷

昭和五十五年四月四日 第一刷發行

著者 吉田健一

發行者 堀内末男

發行所 株式會社集英社

東京都千代田區一ツ橋二丁目五番地一〇號

電話 東京(二三〇)六三六一〈文藝出版部〉

東京(二三八)二七八一〈販賣部〉

整版所 株式會社中臺整版

印刷所 大文堂印刷株式會社

製本所 株式會社石橋製本工場

© 1980 Nobuko Yoshida, Printed in Japan

0395-171019-3041 落丁本・亂丁本はおとりかへします

吉田健一著作集 第十九卷 目次

私の食物誌

私の食物誌

長濱の鴨	九	大阪の雀鮓	元
神戸のパンとバター	二	大阪のかやく飯	三
飛島の貝	三	大阪の小料理屋	三
近江の鮎鮓	三	日本の西洋料理	三
瀬戸内海のままかり	五	京都の漬けもの	四
廣島の牡蠣	六	金澤の蕪鮓	三
新潟の筋子	六	京都の蓴菜	七
金澤の蟹	元	東北の味噌漬け	元
關西のうどん	二	關西の眞名鰯の味噌漬け	四
東京の握り鮓	三	金山寺味噌	三
明石の鯛	四	横濱中華街の點心	四
富山の鱒鮓	五	金澤の胡桃餅	五
長崎の豚の角煮	七		

日本海の烏賊の

黒づくり

瀬戸内海のめばる

石川縣の鱈の蒲焼き

北海道の牛乳

浅間山麓の浅間葡萄

信越線長岡驛の辨當

群馬縣の豚

京都のすつぼん

瀬戸内海の

鯛の濱焼き

京都の筍

關西のおでん

長崎の唐墨

東京の佃煮

關東の鮎

鎌倉の海老

龍野の素麵

新潟の餅

東京のこはだ

佐久の鯉

東京の慈姑

北海道のじやが芋

石川縣の棒鰯

金澤のごり

廣島縣の奈良漬け

プリマス・ロツクと

いふ種類の雞

大阪のいひだこの

煮もの

大阪の鰻の佃煮

廣島菜

屯

兎

ち

三

三

三

三

三

三

三

三

三

三

三

三

七

新潟の身焼き鯡の

昆布巻き

大磯のはんぺん

蒲鉾

能登の岩海苔

京都の小鯛の酢漬け

神戸の穴子

關西の鰻

日本のワニタン

大阪の鯖鮓

岡山の七面鳥の

鹽焼き

甲府の鮑の煮貝

數の子の麴漬け

群馬縣の雞

近畿の松茸

氷見の乾しうどん

神戸のイタリイ料理

静岡の山葵漬け

粕汁

すだち

北國の蕨の粕漬け

關西の鹽昆布

江戸前の卵焼き

關東の葱

九十九里の鰯

下關の雲丹

薩摩のかるかん

岩魚のこつ酒

關西の牛肉

茶漬け

豊橋の焼き竹輪

二九

二三

二四

二五

二六

二八

二九

三三

三三

三四

三五

三七

三六

三三

三三

日本の支那料理	二三	東京のおせち	二四
長崎のカステラ	二三	高崎のハム	二四
千葉の蛤	二三	東京の店屋もの	二四
蝶螺の壺焼き	二三	みる貝	二五
中津川の栗	二九	東京の食堂	二五
東京のべつたら漬け	二四	五月の鰹	二五
鹿兒島の薩摩汁	二四	豆餅	二五
高崎のベエコン	二四	日本の米	二五
東京の雑煮	二四		
食物の美			二五
酒の味その他			二六
酒と風土			二六
飲む場所			二六
立食式			二六
旨いもの			二六

本當のやうな話

三二

解題

三七

私の
食物誌

私の食物誌

長濱の鴨

これは琵琶湖にゐる鴨のことなのだから長濱でなくてもよささうなものであるが、どういふ譯か長濱の邊で取れる琵琶湖の鴨は旨い。又長濱の鴨と特に呼ばれてその季節には神戸のホテルの食堂などにも出る。廣島の牡蠣とか明石の鯛とかいふのと同じことなのかも知れない。勿論冬食べるので、それがどうも嚴密に二月一杯のことのやうで前に一度それ程とも思はずに三月一日に食べに行つたら何か味が違つてゐた。

長濱に行くとその鴨を食べさせる店が幾らもある。ただ何か出しを入れた鍋で煮て食べるだけのことであるが、それが鴨の味がする。これは妙な言ひ方で他にもつと旨い説明が出来る筈であつてもその味以上のものはないと食べながら思ふのが結局は鴨の味といふことに落ち着く。いつだつたか三、四人で行つて、それが殊の外に出来がいい年で何人前お代りしたか解らない。その鴨自身が恐しく難

食する鳥のやうであるのに濃厚なその味が穀類ばかりが餌なのではないかと思ひたくさせる。神戸邊りのホテルの獻立てにも出て來ると書いたが、それは實は見ただけでまだ食べたことがないからこの鴨を西洋風に料理してどんな味がするか解らない。併しこれだけのものが材料ならば本來の味をごまかすのが目的のフランス式のやり方よりも日本料理と同様にもの味を生かすことを狙ふ英國式の料理法で行つた方が旨いのではないかと思ふ。フランス料理で食べたいのは鴨よりも家鴨である。

多の方が鳥獸が旨いのは寒さで脂が乗るといふことの他にこつちも寒い中で食べるからだといふこともあるやうな氣がする。昨年の長濱は雪が降つてゐて飲みながら鴨を突つついてゐるうちに酒の方が留守にならざるを得なかつた。もう一度あんな思ひで食べて見たい。それに何と言つても取れた現場であるといふことが強味で食べものも運搬によつて味が落ちるのを免れない。それならば神戸では却つてフランス料理で食べた方がいいだらうか。長濱は秀吉がまだ羽柴筑前守だつた頃に居城があつた所で、それも相當な期間その邊を領してゐたらしい。日本も元龜天正の時代になれば盛に肉食が行はれるやうになつてゐたから秀吉は長濱の城主で鴨も一番いい所を食べてゐたに違ひない。信長が秀吉をここに封じた時そのことも考へてゐたのだらうか。

神戸のパンとバタ

かういふパンとバタなどといふものはどこにでもあつてどれも似たり寄つたりだと思つたのでは少

くとも朝の食事がまづくなる。戦後は殊にさうで戦争が始る頃までは確かに東京でも横濱でも旨いパンがあり、どこからか旨いバタが送られて來てゐたが、それが戦後はどうもアメリカさんの影響で、或は日本を占領しに來た種類のアメリカ人の好みのせいでパンはただ砂糖を入れて焼いて眞つ白で甘いものならびいいことになり、バタは單に脂を補給する方法になつた。勿論ものを食べるといふのが單に榮養を補給する方法でしかないならば甘い白いパンでもただの脂のバタでも構はない譯である。

さうした考へ方が行き着く先が月まで飛ぶ時の食べものとも言へない食糧であるが、やはり命が惜しければ食べものは食べものらしい方がいい。そしてどうした譯か神戸で食べるパンやバタは昔通りの味がする。その神戸が灘の酒の産地でもあることを思へば或はこれは神戸にはまだ文明があるといふことなのかも知れない。東京から來た序でに是非お土産にと思つて入つた道端のパン屋ではパンは朝のうちに全部賣り切れるから朝買ひに來る他ないといふことだつた。別に東京の人間に食べさせる爲に神戸でパンを焼いてゐる譯ではないからそれでいい譯で、それで神戸にゐる間は毎朝のパンが何とも旨かつた。

それはバタも同様でパンはパンの匂ひがし、バタ臭いといふ言ひ方を神戸のバタで思ひ出した。そのバタの匂ひといふのは結局は牛乳の匂ひで昔はバタを食べ付けないものがこの匂ひをバタ臭いと言つたのに違ひないが、その點はこの頃東京で賣つてゐる無味無臭のバタだつたならば昔の人間も苦勞しなかつたことと思はれる。パンの匂ひといふのは小麦の匂ひでどうかするとビールが本當に小麦の匂ひがするやうなものである。さういふ神戸にあるやうなパンならば生でも旨くて焼いて神戸のバタを付けるとパンとバタといふものの觀念が變る。或は昔の觀念に戻る。考へて見るとこの頃はパンと

呼ばれてパンでないもの、又それと同じ傳で何かであることになつてゐてそれではないものが多過ぎるやうである。例へば酒でない酒などといふのは始終のことでそれで偶に神戸に行つてパンとバタにあり付き、飲む段になつて神戸で神戸の酒を飲み出して漸く人間らしくなる。

飛島の貝

日本海の山形縣沿ひに飛島といふ小さな島があつてここの貝は旨い。どういふ貝だらうとここで取れる貝は何でも皆いいやうであるが、その中でも擧げたいものに鮑さざえと蜆ざえがある。

その鮑の方は最初に水貝で食べて、それから或る時かういふことがあつた。勿論飛島の貝と言つてもそこまで行つて食べる譯ではなくて山形縣酒田市のどこかで飲んでゐた所が何か鼠色をして少し粒が大きな粉を捏ねたやうなものが出て、又これがやたらに旨かつたので直ぐに食べてしまつた。そしてもつと欲しいと言ふと斷られもしなかつた代りにそれが来るまでに相當な時間が掛つたのを覚えてゐる。後で聞いたことによるとこれは飛島の鮑を先づ水貝にして次にこれを丹念に擦り下したものののださうで、それに付けても他所で何か旨いものが出た時に無暗にもつと欲しいなどと言ふものではないことがその時よく解つた。併しどうしても欲しい位そのどろどろしたもののが旨かつたのである。

蜆も色々と料理の方法があるのだらうが山形縣ならばその鹽辛といふのが疊詰めになつたのを海沿ひの場所ならば大概どこでも手に入れることが出来る筈である。それとも知人の家から送つて貰ふ

壘には札も何も貼つてないからこれはどこかの手製なのだらうか。併し確かに買へると聞いてゐて、その所はどうだらうと兔に角これも絶品である。これも多くの海産物と同様に多少の磯の香りが残つてゐるのがその味の一部分をなしてゐるやうな具合になつてゐて、その味が蛸螺の臍物掛つたものだからこたへられない。勿論それが鹽辛になつてゐるのだからかなり強烈なもので鮑を擦り下したのと違つて一切れか二切れづつ取るだけで口中にその磯の香りと味が擴る。何故これ程のものなことを餘り聞かないのか考へて見るとこれはやはりさう手廣く作つて賣る譯には行かない性質のものなのかも知れないし、それならばそれでこの味はいつまでも落ちることがないことが期待出来る。

大體旨いものだから皆で食べなければならぬといふ法はないのである。それと榮養の問題は別でその上に各自の好みがあり、旨いからと言つて早速それを全國の名店街で賣り出す必要は少しもないといふことがこの頃は忘れられ掛けてゐる。序でながら、この蛸螺の鹽辛も別に高いものでも何でもない。

近江の鮒鮓

この鮒鮓の製法に就ての詳しいことは知らないが、これは兔に角普通に言ふ鮓ではなくて飯を醗酵させたものに琵琶湖の鮒をまると漬けたものでその鮒を食べるのである。かういふものになるとその味をどう説明したものか考へ込む仕儀になる。先づ言へることはこれは尾を除いて頭からそこまで

食べられて、その頭が殊に結構である。

この鮎鮓が入った箱が着いたら中の鮎を一匹出して薄く輪切りにして食べるので、この頃の鮎は小さいから一人で一匹分でも別に多過ぎない。その幾切れかを熱い飯に乗せて鹽を掛けて食べるのであるが、それにはその頭の所が最も滋味に富んでゐるといふのか妙であるといふのか、さう言へば大概の動物が頭が旨いのはやはりそこに一番いいものが集つてゐるのだらうか。この鮎鮓の場合はその次が腹に卵が詰まつてゐる部分で、それでも頭には遠く及ばなくて人間も含めて凡て動物といふものの體の構造から鮎も頭が全體に比べて少ししかないのが残念に思はれる。一人に一匹分でもと書いたが、この鮎鮓は相當に精分が付くものらしくて食べ過ぎると上せるとか頭が禿げるとか注意されたことがある。併し隨分食べても別にどうもなかつたからこれは高血壓の人などに言ひさへすればいいことなのかも知れない。これ程の味のものだから勿論酒の肴にもなつて實際の所これといい酒だけで幾らでも時間が過せる。

一體に酒の肴に適してゐる食べものは熱い飯にも合つてこれは各種の鹽辛から唐墨、からすみくちこの類に至るまで先づ例外がない。併し鮎鮓ばかり肴にして飲んでゐれば酒の方が切りがなくなり、この今日の時代に夜明しで飲むだけの暇があるといふやうな幸運に恵まれることは減多にないと考へられるから鮎鮓はやはり少しづつ食事の時に食べるものだといふことになりさうである。これを茶漬けに使ふ時は鹽の他に海苔も足すべきで、この茶漬けで食べるやり方の方がただの飯でよりも遙かによく鮎鮓の味が出るから初めから茶漬けで食べた方が樂める。大事なことをもう少しで忘れる所だつたが鮎鮓には味醂を使ふか何かして甘くしてあるのとさうでないのがあつて勿論甘くしてない方が旨い。又懷