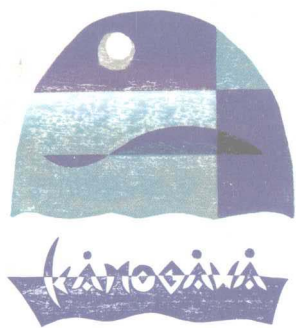


うまい魚と
絵があれば

近藤啓太郎



日本経済新聞社

う
ま
い

絵



れ

ば

近藤啓太郎

日本經濟新聞社

●著者についてはカバーの袖(後)をご覧ください。

うまい魚と絵があれば

一九九〇年十月五日 一刷
一九九〇年十一月二十日 二刷

著者 近藤啓太郎

© Keitaro Kondo 1990

発行者 樋口 剛

発行所 日本経済新聞社

東京都千代田区大手町一―九―五 〒一〇〇―六六
電話(〇三)二七〇―〇二五― 振替 東京三一五五五

印刷 廣研印刷 製本 大川製本

ISBN 4-532-09615-4 Printed in Japan

本書の無断複写複製(コピー)は、特定の場合を除き、著作者・出版社の権利侵害になります。

目次

I

うまい魚 まずい魚

房州便り 9

1 夏 9

2 秋の味覚 14

3 フランス料理 19

4 うちの日本一 24

5 異変 29

6 魚と酒と火事 33

7 暴飲暴食の祟り 38

目刺し 44

魚の味 48

魚の旬 51

鯨売り 56

そばと酒 59

牛肉 62

うまい魚まずい魚 68

鰯と鰺と鯖への讃歌 72

1 良い魚ほど、簡単な料理がよい。 72

2 漁師料理と、鰺の鮮度について。 75

3 鯖は塩で殺せ！ 78

4 鰯は“海の米”にして“海魚の王”である。 81

II

絵のある エッセイ

絵のあるエッセイ	87
1 絵の中の目	87
2 変な絵	92
3 熊谷守一先生の思い出	96
土牛先生	102
1 百才土牛	102
2 土牛先生の写生	106
3 土牛先生と自然	111
芋銭と銚子	116
写楽は西洋人	120
異端の画家	125
1 伊藤若冲	125
2 長沢蘆雪	127
私にとっての絵	132
富士山の絵	135
四季・花の名画	139

III

田舎の 暮らし

南房総の自然 145

1 南房総の春 145

2 南房総は日本一 149

3 海の色 151

私の宝物 153

海と魚 158

田舎の暮らし 163

1 わが家 163

2 コスモスと俳句 166

3 山鳩 169

4 左官屋 171

第二の家族 174

東京の人は病氣 178

1 ほとんどビョーキ 178

2 ビョウキ 180

3 コリー的人間 183

母の雛 186

IV 犬のいる 情景

犬飼いの苦心と喜び	193
紀州犬の訓練	206
尾千両	211
犬の名前	217
飼犬の記念樹	222
シロの死	224
あとがき	227

うまい魚と絵があれば

I

うまい魚
まずい魚

房州便り

夏 1

ゴールデンウィークなる連休日、東京でサラリーマンの長男が友人夫婦をつれて、房州鴨川のわが家に遊びにきた。長男の友人夫婦は博多育ちなので長男と同様、新鮮な魚に餓えている。で、車海老くるまえび二キロ、鰹かつお一尾、鰺あじ二キロを用意しておいた。

車海老は刺身、塩焼、フライ、テン普拉、鰹は刺身、アラ煮、鰺はタタキにしたが、一日で綺麗になくなった。長男と友人は大学時代に柔道とラグビーのレギュラーで体重百キロ前後なのだから、食欲も並みではないのであった。

友人の伊佐君は大学時代にも遊びにきたが、当時の彼に比べるとずいぶん変わった。七、八年前は長男も伊佐君もスポーツ学生特有のバンカラ風が随所に見られたのだが、今はすっかり落ち着いて大人になった。サラリーマン稼業は私のような自由業と違って、人間関係で苦労が

多いのであろう。

伊佐君は半年前に結婚したのだが、夫人は大変な美人であるばかりではなく、明るい働き者であった。わが家のお手伝いさんの助手を進んでつとめたが、エプロンを用意してきたのには驚いた。九州は封建的な国柄と聞いているが、伊佐夫人を見ていると、日本の良き伝統が感じられた。

戦後の日本では単純な民主主義や自由主義が大流行で伝統的な行儀作法を身に着けず、わがまま勝手に振る舞う女性が多くなった。自立などと叫んで新しがつているが、植民地的な女性に成り下がったにすぎない。まず日本の美風を身に着けてから自立しないと、国籍不明の人間になってしまうであらう。

伊佐夫人のご両親は、子供のころから厳しく躾けられたに違いない。九州に限らず概して良家においては、子供の躾が厳しいのではないのか。これに反して、成り上がりの家庭においては浮薄に西洋にあこがれ、子供を国籍不明の人間に育ててしまうのではないのだろうか。

伊佐夫人は伊佐君に対して、やさしくて面倒見がよい。伊佐夫人のような女性にこそ、男は絶対に頭が上がらないのだ。また、伊佐夫人こそ、自立した女性と言えるのではないのか。私は内心、まだ独身の長男は伊佐夫人のような女性と結婚してもらいたいと思った。

閑話休題。酒を飲んだあとは、マゴ茶で飯を食べた。大茶碗に軽く飯を盛り、鰹の刺身を五、六片のせ、ショウウが醤油をつぎ、熱湯をそそげばマゴ茶の出来上がりである。刺身は半煮えに

なるので、鰹が新鮮でないと臭みが出ていけない。鰹の刺身から出たダシ汁がうまくて、天下一品の湯漬と言えよう。この湯漬を房州では「マゴ茶」と言うのであるが、その語源はさだかではない。

鯛茶、鰹茶もうまいが、この場合はショウガではなくワサビを使い、ゴマ、ノリも加え、濃い緑茶をそそぐのである。博多ではイサキの茶漬をよく食べるがうまい、と伊佐君が言った。私はたちまち興味を持ち、魚屋に電話して明日の朝網でイサキが獲れたら取っておくように言った。伊佐君も久しぶりにイサキの茶漬が食べられると言って喜んでいたが、翌朝、イサキは獲れなかった。

五月中旬から、油の乗ったイサキが獲れはじめた。私はさつそくイサキの茶漬を食べてみたが、さつぱりとしていて夏の味と言うにふさわしかった。日本の茶とは思議なもので、油っこいものとよく合うのである。鰹茶、天茶など、その代表であつて、茶は油っぽいものをさつぱりとした味に変える一方、脂肪分のうまみは損なわぬのであつた。

今年は鰹が大漁であつて、これほどけつこうなことはない。大体において、大漁の魚はうまい。おそらく、魚が大増殖するに足るプラントンその他の餌が海に満ちているからこそ、栄養満点の魚に成長するのであろう。しかも、大漁だから値段は安い。だから、これほどけつこうなことはないのである。

鰹は刺身、塩焼、煮付と何にしてもうまい。単なる刺身もよし、タタキにしてもまたうまい。

タタキは青じそと味噌とを加えて包丁でたたき、冷蔵庫で冷やしておいてから、ワサビ醤油で食べる。また、このタタキを鮑あわびの殻に入れて焼いたものを「サンガ焼」と言うが、なかなか風味のよいものである。それから、タタキをもつと丹念にたたいたものを「ナメロ」と言うが、この場合は味噌を入れぬ方がよい。

鰯は塩焼にしてから、ショウガ醤油で食べると特にうまい。鰯の煮付も私は好きだが、必ず生醤油で煮なければならない。一流の婦人雑誌で料理研究家なる者が、白身の魚は水で割った薄い醤油で煮なければならないと言っていたが、とんでもない話である。白身も赤身も魚の煮付は、すべて生醤油でなければうまくない。

戦後は日本人全体の味覚が落ちていると言ってもよい。養殖ハマチの流行など、その好例である。イナダ、ワラサ、ブリの本物の味を知らないから、ハマチの不自然で下品な脂肪をうまいと思ひ、厭な臭いにも気がつかない。私は養殖ハマチを一度食べてみたが、氣持が悪くなった。私に限らず、ふだん新鮮な本物を食べている者は誰もが二度と食べる氣はしないであろう。

近頃は活魚料理というのが大流行のようであるが、これも私は食べる氣がしない。大体、魚は釣つてすぐ殺すと身が落ちずにうまいのである。釣つた魚をせまい水槽で無理に生かしておけば、肉も脂肪も落ちてしまつて食べたものではない。ところが、味覚音痴は生きている魚はうまいと言うのだから、あきれてものが言えない。特に平目の活魚が大モテだと言うが、土台、

夏の平目は時期はずれであろう。その上、肉も油も落ちているのだから、夏の平目の活魚料理はどまずいものはあるまい。

平目は冬が旬で夏は時期はずれ、これと反対なのがスズキである。夏のスズキのアライや塩焼はどうまいものはないのだが、困ったことに近年は大変に高値になった。聞くところによると、戦後はフランス料理が流行なのでスズキの需要が急激に増えた結果、高値になったと言う。日本人の西洋カブレは魚の値段まで大きく変えてしまうのだから、何をか言わんやである。旬の新鮮な魚はフランス料理よりも、日本料理の方がうまい。良き材料はなるべく手をかけずに食べるのが、最もよいのである。しかし、近頃の日本料理屋の刺身はよろしくない。有名店のどこへ行っても、刺身から水気が抜けているのだ。電気冷蔵庫によって魚が乾燥しやすいのであろうが、水気の抜けた刺身を客に出しておいて、名人気取りの板前が多いのだから笑止千万と言えよう。水気の抜けた刺身に気のかぬ板前も最低、また気がついても電気冷蔵庫の欠点を直そうとしない板前も最低である。そして、高くて有名な店へ行つて水気の抜けた刺身を食べ、さすがうまいなどと言っている客も最低であらう。

さて、五月から七月にかけての房州の旬の魚を挙げると、大体次のようなものである。

鰹、鰺、太刀魚、イサキ、フッコ、スズキ、メイタ、シタビラメ、アイナメ、鮑などである。

2 秋の味覚

私は房州鴨川から上京すると、都心のホテルに泊まる。朝になるとレストランへ行くが、セルフサービスとでも言うのか、コーヒーや紅茶は給仕がいてくれるのだが、食べ物は私が取りに行かなければならない。

私はまずトースト、次に半熟を取るのだが、卵の殻がきわめて薄い。卵を手にとった途端、殻が破れて半熟の中身が出てしまったことさえある。有名な一流ホテルなのだから、特に安物の卵を使っているわけではないであろう。近頃の大量生産の卵は殻も味も薄くて、昔の卵とは別の食べ物という感じが強い。

日頃、私は知り合いから入手した卵を食べている。知り合いでは昔ながらの飼いで鶏を飼いい、卵を産ましているのだ。固い殻を割ると、黄身も白身もしっかりしていて全く崩れない。黄身の色も濃いいし、味も濃いいのである。

この卵がたくさん手に入ったとき、東京の友人へ送るのだが、近頃珍しい本物の卵だと言って喜んでくれる。が、ただ一人、これは困るという友人がいるのだから、世の中は面白い。こ