

鰻 の 話

北大路魯山人

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、依怙最負がないといえよう。うなぎの焼き方についても、東京だ大阪だと片意地はいわれないが、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所に花を咲かせる。うなぎ屋もこの時とばかり「土用の丑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」とかいつて、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ふのは、うなぎが特別扱いに価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つても、多くの種類があり、良否があるので、頭っからうなぎを「特別に美味しいもの」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。「美味しい」ということは、良質のものにのみいえることであつて、食べてみて不味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よるこびを得ることができない。また、同じ種類のものでも、大きさや鮮度のいかな

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。

うなぎは匂いを嗅いだだけでも飯が食えると下人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、京阪の魚市場に代表的なものがある。素人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っているので、適当な相場がつけてある。従つてよいうなぎ、美味いうなぎは、大方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。

「何月頃はどこの川のがよい」「何月頃はどこの海だ」というように、季節や場所によつて、その美味さが説明される。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。

彼らの本能的な嗅覚は、常に好餌のある場所を嗅ぎ当てる。好餌を発見すると、得たりとばかりごっそり移動し、食欲を満足させる。彼らが最も好む餌を充分に食っている時が、我々がうなぎを食つ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同様に解明できよう。

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、彼らの露命をつなぐ食糧、すなわち、昆虫がいなくなるからであって、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、動物の本能といってよいだろう。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うと、次へ引越しを開始する。海底の餌がある間はそこに留まっているが、食べつくしてしまつと、ふたたび他へ移行する。六郷川がよいとか、横浜一本牧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、なんといつても問題なのは飼料である。飼料によつて、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、人間はうなぎの大好物がなんであるかを知ることが困難のようである。

餌のことをもつとはつきりさせるために、すつぽんを例にとろう。すつぽんの好物は、あさりやその他の小さな、やわらかな貝類である。一枚歯のすつ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、すつぽん養殖者は、彼らにその嗜好物を供給してやるのには費用が高つくので、代わりにしんを食わせる頃がある。すると、いつの間にかすつぽんにもしんの匂い、味がして、貝だけを餌にしていた時のような美味さが失われて来る。このように餌ひとつで極端にまですつ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か使用されておらず、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。現今では、うなぎといえは養殖うなぎが通り相場になつているほどである。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。中には両方を混ぜ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、概して美味しいと考えてよい。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、妙なもので寒中はよいうなぎ、美味いうなぎがあっても、盛夏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と湧き起こつて来る。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、一面には土用の丑の日にうなぎと、永い間の習慣のせいもある。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ようだ。皮鯨(鯨肉の皮に接した脂肪の部分)は夏季非常に美味いけれども、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。美味の点からいって、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ませて欲しいものである。

参考までに、うなぎ屋として一流の店を挙げると、小満津や竹葉亭、大黒屋などがある。現代的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、とりわけ琳派の蒐集があつて、今日特にやかましくいわれている宗達、光琳のものなど数十点集めておつたほどの趣味家で、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、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。

この文は、インターネットの図書館、青空文庫(<http://www.aozora.gr.jp/>)で作られたデータを利用していただいています。注意書き・ルビ等は電本座の編集上の都合により省略したり、変更しているものもあります。底本・注意書き・文字データ・校正など詳細を必要とされる方は、青空文庫をご覧ください。