

かつおぶしはとうふういうふうに選択し、とうふういうふうにして削るか。まず、かつおぶしの良否の簡単な選択法をご披露しよう。よいかつおぶしは、かつおぶしとかつおぶしとを叩き合わせると、カンカンといてまるで拍子木か、ある種の石を鳴らすみみたいな音にするもの。虫の入った木のように、ポトポトと音のする湿っぽい匂いのするものは悪いかつおぶし。

本節と亀節ならば、亀節がよい。見た目に小さくとも、刺身にして美味しい大きいものがやはりかつおぶしにしても美味だ。見たところ、堂々として

いても、本節は大味で、値も亀節の方が安く手に入る。

次に削り方だが、まず切れ味のよい鉋を持つこと。切れ味の悪い鉋ではかつおぶしを削ることはむずかしい。赤錆になったり刃の鈍くなったもので、ゴリゴリとごつく削っていたのでは、かつおぶしがたとえ百円のものでも、五十円の値打ちすらないものになる。どんなふうに削ったのがいいだしになるかというと、削ったかつおぶしがまるで雁皮紙のごとく薄く、ガラスのように光沢のあるものでなければならぬ。こういうのでないと、よい

だしが出ない。削り下手なかつおぶしは、死んだだしが出る。生きたいだしを作るには、どうしても上等のよく切れる鉋を持たねばならない。そしてだしをとる時は、グラグラツと湯のたぎるところへ、サツと入れた瞬間、充分にだしができています。それをいつまでも入れておいて、クタクタ煮るのではろくなだしは出ず、かえって味をそこなうばかりである。いわゆる二番だしというようなものにしてはいけな

い。
そこで、まず第一に、刃の切れる、台の平らな鉋をお持ちになることを

お勧めしたい。かつおぶしを非常に薄く削るということは経済的であり、能率的でもある。

なお、わたしの案ずるところでは、百の家庭のうち九十九までがいい鉋を持ってしまい。料理を講義する人でも、持っていないのだから、一般家庭によい鉋を持っている家は一応ないと考えて差し支えない。

さて鉋はいつでも切れるようにしておかなければならない。しかし、素人ではよく研げないから、大工とか仕事をするひとに研いでもらえばいい。そのほか、とぎや専門という商売もあ

るのだから、いつも大工の鉋のようによく切れるようにしておかなければ、料理をしようとする時にまごつくのがオチだ。

日本にはかつおぶしがたくさんあるので、そう重きをおいていないが、外国にあつたら大変なことだ。外国人はかつおを知らないし、従ってかつおぶしを知らない。牛乳とか、バターとか、チーズのようなもの一本で料理をしている。しかし、これは不自由なことであつて、かつおぶしのある日本人はまことに幸せである。ゆえに、かつおぶしを使って美味料理の能率をあ

げること、心を込めるのがよい。味、栄養もよいし、よい材料を選べば、世界に類のないよいスープができる。

それなのに、かつおぶしに対する知識もなく、削り方も、削って使う方法も知らないのは、情けないことだ。その上、削る道具もない——これはもの間違いで、大いに反省してもらいたいことだ。現在、匏でかつおぶしを削っているのは料理屋のみであって、たがいは道具もなく、我慢しているようである。その料理屋さえ最近削りかつおぶしを使用している。削り節にもいろいろあって、最上の削り節なら

ば、まずまずであるが、削り節は削り立てがいいので、時がたつてはよろしくない。

鮑があっても、切れない場合が多いし、それを使用して削れないと思うくらいなら、日本料理をやめた方がいい。料理にかぎらず、やるというのが当然で、やらどんなことでもやるのが当然で、やらなければ達成できない。かといって、この場合、料理屋の真似をしてガラスで削るのは危険だし、たくさん削る場合は間に合わないから、無理をしてかつおぶしを削ることになる。しかし、無理をすることは味が死ぬことにな

るのであるから、生きた味を出すためには、よく切れる鉋にかぎるのである。鉋を持ってないひとがいたら、ここで一奮起して、大工の使用している鉋を購入しようお勧めしたい。大工の鉋一つ買うことは、値段からいっても高価ではないし、生涯なくなるものでもないのだから、不経済にはならない。要は研げないと頭からきめてかからずに、インチキ鉋の使用を一刻も早くやめる必要があるろう。

さて昆布だしのことは、東京では一流の料理屋以外はあまり知らないよ。うだ。これは、東京には昆布を使うと

水でぬらしたただけで一、二分ほど間をおき、表面がほとびた感じが出た時、水道の水でジャーッとやらずに、トロトロと出るくらいに昆布に受けながら、指先で器用にいたわって、だましだまし表面の砂やゴミを落とし、その昆布を熱湯の中へサツと通す。それでいいのだ。これではだしが出たかどうか、心配なさるかも知れない。出たか出ないかはちよつと汁を吸ってみれば、無色透明でも、うま味が出ているのがわかる。量はどのくらい入れるかは実習すれば、すぐにわかる。このだしはたいのうしおなどの時はぜひな

くてはならない。

こぶを湯にさつと通したきりで上げてしまうのは、なにか惜しいように考え、長くいつまでも煮るのは愚の骨頂、昆布の底の甘味が出て、決して気の利いただしはできない。京都辺では引出し昆布といって、鍋の一方から長い昆布を入れ、底をくぐらして一方から引き上げるといふやり方もあるが、こういうきびしいやり方だと、どんなやかましい食通たちでも、文句のいいようがないということになっている。