

東京人が愛する鰻

森記念財団研究員
脇本敬治

暑い日が続くと、鰻を食べたいと思う人が一番多いのは東京ではないだろうか。食べログで調べてみると、全国5272店のうなぎ料理店のうち、やはり東京都が975店と群を抜いて多く、二位愛知県509、三位静岡県401に大差をつけている(9月26日現在)。

初めて上京した時、故郷にはあまり見たことが無い鰻屋という専門店が街中にあることに驚いた。評判の店で鰻の蒲焼を食べたときの感動は、今でも忘れられない。甘辛い独特のタレの香ばしい香り。ふわふわとした絶妙の焼き加減。温かいごはんと一緒に食べると、口の中に広がる幸福感は他に変えられないものがある。

東京人の鰻好きの起源をたどると、江戸建設の頃まで遡ることができる。東京湾は鰻が好む環境だったらしく、家康が江戸の建設を始め、城下の江戸湾を埋め立てたところ、出来上がった堀、水路や低湿地に鰻が多く棲みついたのだという。多く獲れたことから、値段が安く、労働者にとっても気軽に食べることができた。鰻をぶつ切りにして串を刺し、焼いた姿が蒲の穂に似ているので、蒲焼と呼ばれた。

野田と鮎子で発達した濃い口醤油をベースにし、砂糖、みりん、酒を調合したタレが工夫され、現在のような蒲焼になったのは江戸時代の中期以降とされる。天保時代には日本橋の芝居町で鰻井が評判になり、文化文政の頃には寿司や天ぷらと並んで鰻の蒲焼は江戸を代表する料理となった。

現在の東京では、ほとんどの鰻屋で鰻を背中から開き白焼きにし、更に一度蒸して余計な脂を落とし、タレを使って蒲焼にする。特に鰻屋のタレは、その店の味を決めるために重要で、戦災の時はカメごと避難させて店の味を守り通したという話を聞く。

関西では腹開きにし、蒸す工程が省かれることが多い。手間のかかる背開きや、蒸しの工程などは、鰻を好んだ江戸っ子とそれに答えた料理人によって独自に発展した調理法なのだろう。美食家で知られる北大路魯山人によると、東京の蒲焼の調理法が地方のものよりも美味いとしている。今ではミシュランの星を取る鰻屋が東京にはいくつもあるというも、むべなるかな。

近年は鰻の漁獲・生産量が減って値段が上がり、気軽に食べられないのが残念だ。暑い最中の土用丑の日よりも、夏の疲れが出やすい秋ごろに、体力回復のために鰻はいかがだろうか。真夏の鰻よりも脂が乗っているので、味はよい。



鰻井(Wikipedia)