

M A G U R O



原作 北大路魯山人
漫画 NO-E

鋼鉄+

M A G U R O



たい茶漬けは世間に流布され
その看板をかけている料理屋さえ
出来てきた

関西ではもちろんのこと
東京でも近来よく見かけるようになった

また、家庭にも侵入して
実際に試みられるようにさえなっている

鮭の茶漬け



それなのに、たいより簡単で、美味い
まぐろの茶漬けが用いられていないのは
ふしぎな気がする

たいは関西がよく、まぐろは東京がいい

その意味からいっても

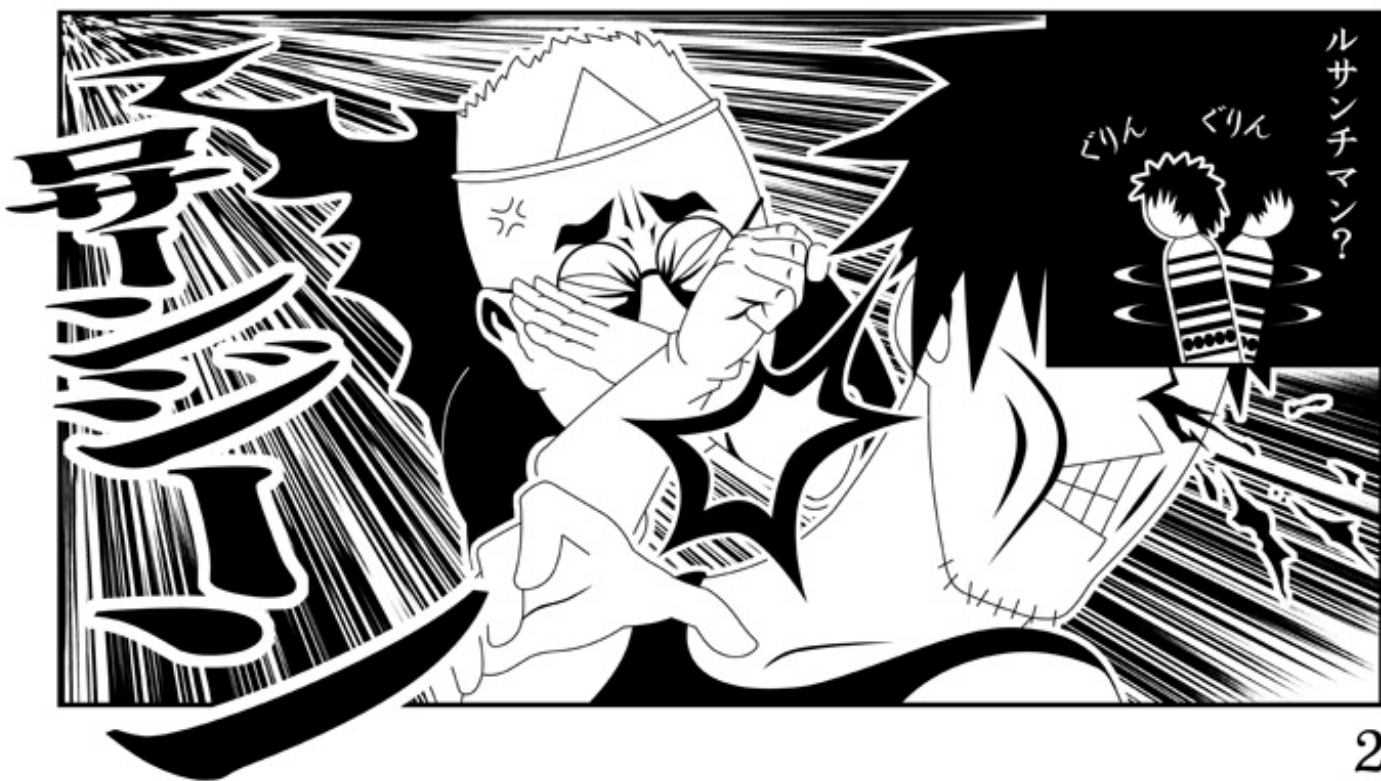
東京はたい茶漬けよりまぐろの茶漬けを
用いてしかるべきであろう



原作 北大路魯山人「鮭の茶漬け」

参考 青空文庫 (NO. 5000E)



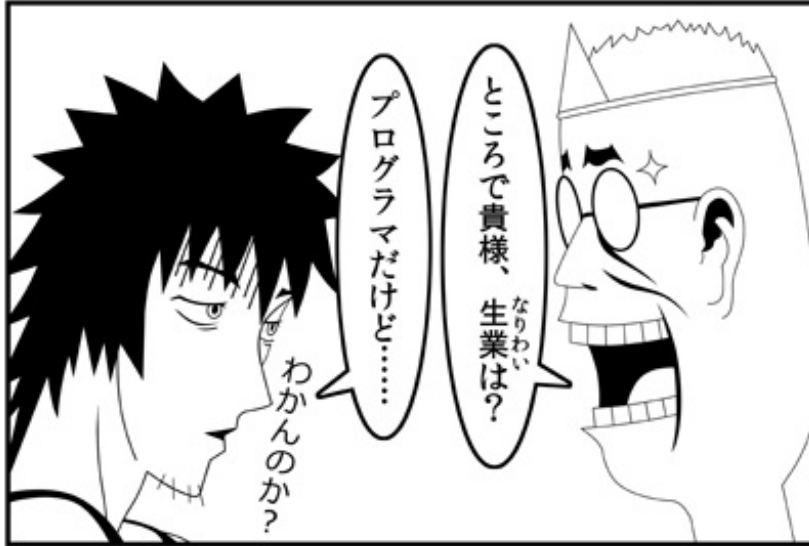




鮪茶漬之極意・其之参



お茶漬けの盛り加減



ところで貴様、なりわい生業は？
プログラマだけど……

わかんのか？

プロレタリアートか



ならば飯と茶の比率は
飯多めで！むしろ飯だくで！！



プロレタリアート
だからなッ！

ムゴ
この腹ッ減らさなめー

なにその差別



労働者だけどな

鮪茶漬之極意・其之肆

これは煎茶か？
ウチには番茶しかねえよ

お茶の出し方



煎茶買ってこいや煎茶！
粉茶こなな！それも上等の！

ズモモ



めんどくせええ

鯖茶漬の極意・其之伍

いい加減食わせろよ…



まだだ



お茶漬けの盛り方

まずはまぐろの刺身さしみ三切れを一枚ずつ平たく並べて載せる



それに醤油しょうゆを適当にかけて加減する

そこは適当かよッ!!

適切ていに当たる量という体で!!

大根おろしをひとつまみ

まぐろのわきに添えればなおよい

— 大根が無え

三浦大根掘ってこいや

— るせえ



並べたまぐろの上に
徐々じょじょにかたすみから熱湯を
粉茶こなのざるを通して注ぐそそ



平均してまんべんなくかけていくと
まぐろの上皮がいくらか白んでくる
そうして、御飯が透明な煎茶におおいかぶさり
上のまぐろが、茶に浸る程度に茶を注ぐ

次に、まぐろを箸はしで静かに
御飯の中に押し込むようにすると
裏の方のまだ赤い色をしたところまでが
白くなってくる
透明な茶は乳白色になり
醤油もまじって茶碗の中にこもってくる



鮪の茶漬け

<http://p.booklog.jp/book/23145>

原作：北大路魯山人

参考：青空文庫 No.50003 「鮪の茶漬け」

<http://www.aozora.gr.jp/cards/001403/card50003.html>



漫画：NOIE

著者プロフィール：<http://p.booklog.jp/users/goki-jet/profile>

Twitter：https://twitter.com/feif_noie

鉄鋼団サイト：<http://tekkou.org/>

ブックログのコメント投稿

<http://p.booklog.jp/book/23145>

パブー本棚へ追加

<http://booklog.jp/puboo/book/23145>

電子書籍プラットフォーム：ブックログのパブー (<http://p.booklog.jp/>)

運営会社：株式会社paperboy&co.