



皆昆布の茶漬け

原作 北大路魯山人
漫画 NO-E





塩昆布の茶漬け



例えば盛夏^{せいか}のように食の進まぬ時
もつとも適当な美食として働く



茶漬けは
なにもかもが口に不味^{まず}い時



原作 北大路魯山人「塩昆布の茶漬け」
参考 青空文庫 (No. 49980)





COBK
tweet



くわんわん



うおいッ!!



誰?!



おでろ

おでろ



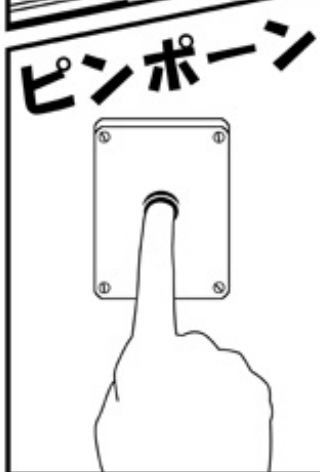
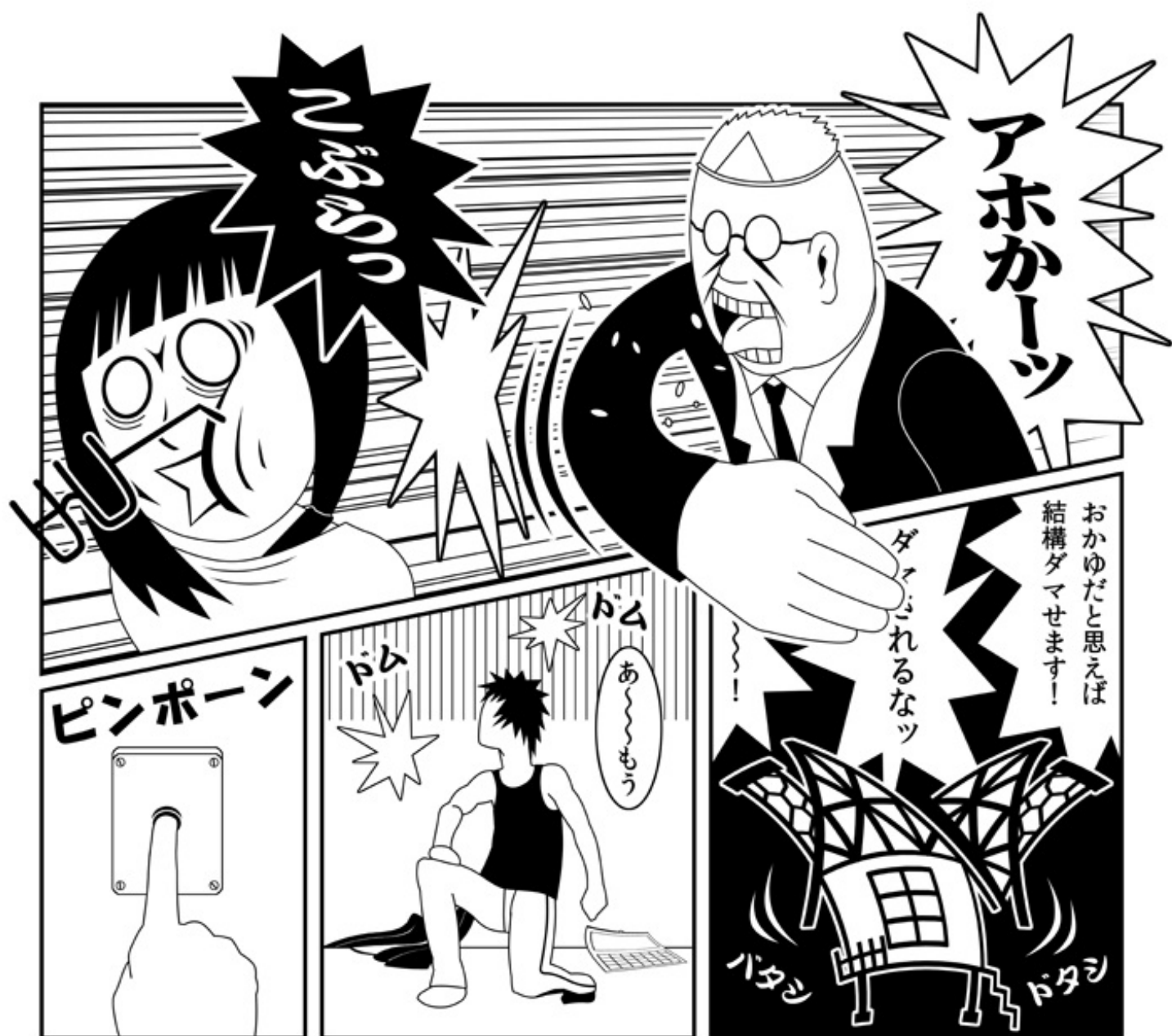
きたおおじ ろさんじん
北 大 路 魯 山 人 (1883-1959)
グ ル メ で 有 名 な
日 本 の 芸 術 家

リアル美食倶楽部を
主催するリアル雄山
茶漬けに妙なこだわりを持つ男



—の、幽霊?
早い話が。





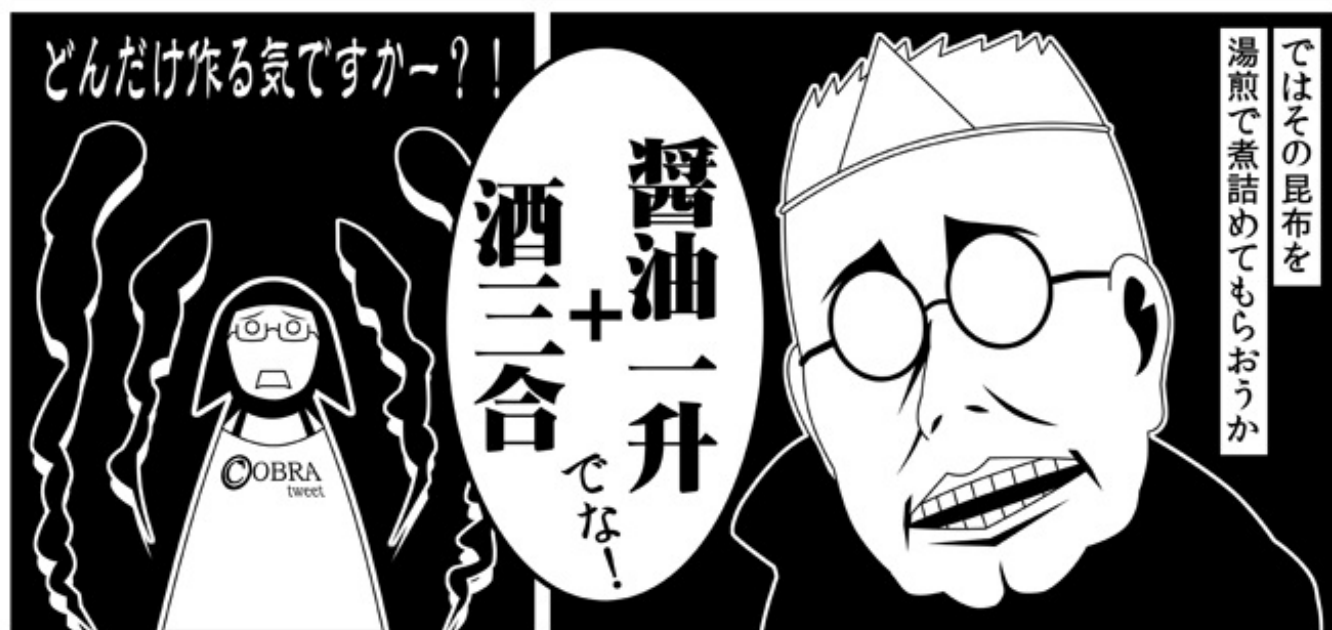
中略





あの…塩昆布じゃなくて
酢昆布





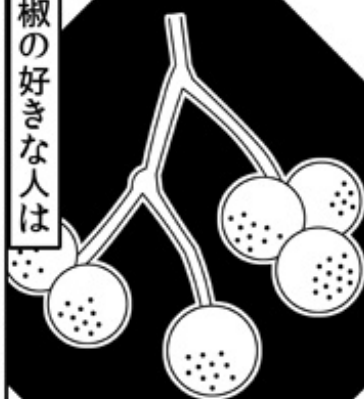
また、塩味の好きな人は
醤油に塩を加えるのもよからう



あるいは唐辛子などを
入れるのもいい



山椒の好きな人は
山椒の実の若くやわらかい時に
昆布といっしょに煮るといい



または関西ものの
「ちりめんじゃこ」を
いっしょに煮るのもいい



要するに

前述のどれでもいいが
例のごとく飯の上のせて
煎茶のよいのをかけて
茶漬けとする

要するに

エッそこは
わりと適当…？

気にするな





※「鮭の茶漬け」参照



塩昆布の茶漬け了

塩昆布などで茶漬けをやる時は
たくあん
沢庵漬けなど、むしろない方がいい

茶漬けは
なにもかもが口に不味い時
例えば盛夏のように食の進まぬ時
もつとも適当な美食として働く

むう...私が沢庵かッ!
ちっ

ご職業は?

プロレタリアートです

爆発セヨ

塩昆布の茶漬け

<http://p.booklog.jp/book/32424>

原作：北大路魯山人

参考：青空文庫 No.49980 「塩昆布の茶漬け」

<http://www.aozora.gr.jp/cards/001403/card49980.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/32424>

papier本棚へ追加

<http://booklog.jp/puboo/book/32424>

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

運営会社：株式会社paperboy&co.