



第4回「林檎の淡雪」

今回紹介するレシピは、『食道楽』のなかで登場した「林檎の淡雪」です。

食道楽は、1903（明治36）年、報知新聞に1年間連載され人気を博した新聞小説です。また、連載中に順次刊行された春夏秋冬の4巻の単行本も飛ぶような勢いで売れた明治のベストセラー小説でもあります。

この小説は、明治時代の言葉で書かれている部分があり、現代の表現とは異なる部分が多いため、少し読みづらいつ感じられるかもしれません。しかし、図書館本館で所蔵している岩波文庫発行のものは、原文が文語文である箇所以外は、旧字・旧仮名づかいを現代仮名づかいに改められています。また、物語は春・夏・秋・冬の4つから構成されており、それぞれの季節の中でも、さらに内容が細かく分かれているため、読み進めやすいと思います。

この物語は、正月にお雑煮を食べる場面からはじまり、その中で胃や腸の会話がでできます。

最初は何のことか分からなかったのですが、読み進めていくうちに、ある人の夢の中の話だと分かり、もう一度最初のページに戻って読み返したくなるような内容でした。

食道楽は、それぞれの物語の最後に、料理の簡単な作り方や食材に関する豆知識などが書かれており、楽しく読むことができます。

今回挑戦したレシピも、「春」の第14「廃物利用」で食後のお菓子として登場したものです。

林檎の淡雪に使用した材料は、りんご、ゼラチン、砂糖、レモン果汁の4つとシンプルで、少ない工程で作ることができました。しかし、口当たりをよくするための裏ごしは、木ペラをりんごの上から当ててすりつぶす作業ですが、簡単にこせず大変でした。実際に作ってみた林檎の淡雪は、なめらかなゼリーになっていたため、裏ごしをしてよかったと思える完成品となりました。

—「食道楽」—

りんごが有名な弘前には、アップルパイのお店がたくさんあります。りんごをアップルパイにしたり、生で食べたりするのも良いですが、りんごを使ったレシピは他にもたくさんあるので、これからもりんごを使った料理やスイーツに挑戦したいです。

また、「1日に1個のりんごは医者を通ざける」ということわざもあるように、りんごは体にも良い果物です。私は毎日りんごを食べているので、これからもたくさんりんごを食べて健康でいたいです。

ぜひみなさんも、この小説に登場する明治時代のレシピを試してみたいかがでしょうか。

食道楽（上）
村井弦斎作

和図書（第1書庫 2F～5F）

080
3
4163

食道楽：増補註釈（春の巻）
村井弦斎著

和図書（第1書庫 2F～5F）

913.6
Mu41
1