

「子規と鯛の洗いと書簡」

○明治十八年八月二日に友人・清水則遠氏に宛てた書簡。

當地ニ於テ（中略）それに引換へ喜はしきものハ第一海魚の鮮なる事にて候 就中小生の推して第一トスル（所ノ）者ハ鯛の吸ひ物と洗ひ鯛なり 洗ひ鯛ハさしみの類なれとも夏日炎暑の候なれば之を洗ひし者なり（中略）

殊に菊池兄に至てハ此天地二生を受ケシより以來未タ嘗て其味を知らざる事なれば若し萬々一ノ事ありて之ヲ食はしめは一嘗三嘆のみならずるべし（略）

松山で、先ず嬉しいのは、新鮮な海の魚ですよね。とりわけ、私が一番にお勧めするのは、鯛の「吸ひ物（潮汁）」と「洗い」です。

生まれて今まで、これらの鯛料理を食べたことがなく、もし今後、幸運にも食べる機会があれば、一口で何度も感動するほど美味しいことでしょう。

當地ニ於テ喜はしきものハ

海魚の鮮なる事にて候

いっしょうさんたん
一嘗三嘆

子規が愛した 瀬戸の鯛料理



『鯛の洗い』