



タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第37回)

5月といえば、さわやかな季節で気分が高まります。銚子の伊達巻に続き、明石の玉子焼きを求めて明石市に出かけました。新幹線の西明石駅より乗り換え、10分程度で明石駅に着きました。目的は、明石の玉子焼きこと、「明石焼き」の取材です。明石焼きには小麦粉の他にじん粉(小麦でんぷん)が使用されていると聞いて興味を持ちました。小麦でんぷんは浮き粉の名前で市販されています。関西では沈殿する粉、沈粉(じん粉)と関東では浮き粉とは、面白いですね。身近な料理では、中国料理の海老焼売の透き通った皮が浮き粉です。今回は、明石焼きでは、「玉子」焼きを用いています。

1. 明石市

明石と言えば、鯛やタコなどの瀬戸内海の海の幸が名物です。ところで、皆さんは大阪もんの歌をご存じですか。「おおさかには、おいしいもんがぎょうさんあるんやねん！タコやき、餃子、お好み焼き」という歌です。幼児が楽し気によく歌っている歌で、私も孫と一緒によく歌います。明石というと、そんな大阪文化圏と思っていたのですが、大阪よりとは距離もあるので、どうも違うようでした。

明石固有のものは、天文台、明石海峡大橋、明石城があります。目指す瀬戸内海の海の幸は、駅から徒歩3分、うおんたな(魚の棚)商店街がみられます。この商店街を歩くのはすごく楽しく、食欲を書きたてられます。ぴちぴちの魚が動きながら、売られています。しかも安い。

私がお土産に購入したのは、「タコのやわらか煮」で、これは和食店に行くと前菜に少量出てくるのですが、忘れられないおいしさなのです。タコのやわらか煮1杯1800円です。帰宅した日においしいと半分以上食べられてしまいました。(2杯購入すべきでした！) 同行者は、焼き穴子をお土産に購入していました。

また、魚の棚商店街には明石焼きのお店がたくさんあります。明石焼きに使うじん粉も売ってました。

写真上:新鮮な魚 中:タコのやわらか煮 下:焼き穴子

最下:明石焼きに用いるじん粉 いずれも(魚の棚商店街から)



2. 明石の玉子焼き

「明石焼」は、小麦粉とじん粉、卵とだし汁を混ぜた生地にはタコを入れて焼き、つけ汁につけて食べる明石市の郷土料理です。明石焼き物語のリーフレットには、江戸末期に流行った玉かんざしから始まっていると書かれています。黒髪に映える玉かんざしですが、サンゴが高価なことから、模造サンゴ(明石玉)を考案したのが江戸屋岩吉という方です。この方が模造サンゴを作るために、玉子の卵白を接着剤として使用したので、残った卵黄を活用としたのが玉子焼きになったそうです。

明石焼きは、見た目はタコ焼きに似ていますが、生地が柔らかいので扁平な丸さです。食べ方はかつおや昆布のだし汁につけていただく方法です。盛り付け方は、出来上がった形を崩さないように、焼き鍋にあげ板を載せてひっくり返し、そのままですてきます。

材料は玉子、だし汁、小麦粉、じん粉、中身はタコだけです。焼き鍋は熱伝導のよい銅製を用いているのも特長です。

だし汁につける理由は、明石焼きがあまりに熱く、やけどするお客がいタコとから、冷やしただし汁につけて食べるようになったとされているそうです。なお、この頃は、熱いだし汁や薬味を添えるところなども出てきて、バリエーション化してきているそうです。

明石焼きは、タコ焼きのルーツと説明されています。

3. お店訪問

元祖といわれている明石焼き専門よこ井を訪問しました。店主の横井さんより、明石焼きの講釈を伺い、実際に作っている動画も取らせていただきました。お忙しいにもかかわらず、ご丁寧な説明をしていただき、深謝いたします。よこ井では、木製のあげ板を使用していました。出来上りの余分な水分を取るのに適しているということでした。もう一軒試食した本家きむらやでは、右の写真のような朱塗りのあげ板を使用していました。玉子焼きがピンクの上に置くときれいに映えるからだと思います。いずれも、やわらかく、玉子感が強く、ふっくらふわふわのおいしさでした。熱々もおいしく、冷めてもおいしい明石の玉子焼き、大満足です。

旅先案内人は、日本伝統食品研究会会長(元林崎漁業協同組合顧問)の鷲尾圭司先生でした。おかげで良い取材ができました。深く感謝いたします。

タマゴのおいしさ研究所 峯木 眞知子 〒173-8602 東京都板橋区加賀 1-18-1 東京家政大学板橋キャンパス電話番号:03-3961-7046 E-mail:tamago-labo@tokyo-kasei.ac.jp



上:銅の焼き鍋 下:よこ井の玉子焼

