

タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第2回)

梅雨の頃になりました。5月中旬に「まいにちタマゴ」の本を一部監修し、発行いたしました。よい書籍ができたと思っております。序章では、卵の新常識や日本のご当地卵めしや世界の卵めしを紹介しています。第1章では、タマゴの底力と題して、タマゴのすごい効果・効能をダイエット、糖尿病のリスク低減、美容効果、老化の防止などより解説しています。第2章では、タマゴレシピを調理の基本から、卵かけご飯、温泉卵、目玉焼き、ゆで卵、だし巻き卵、炒り卵、玉子とじ、オムレツ、茶わん蒸し、デザートまで多種多様な調理を掲載しております。

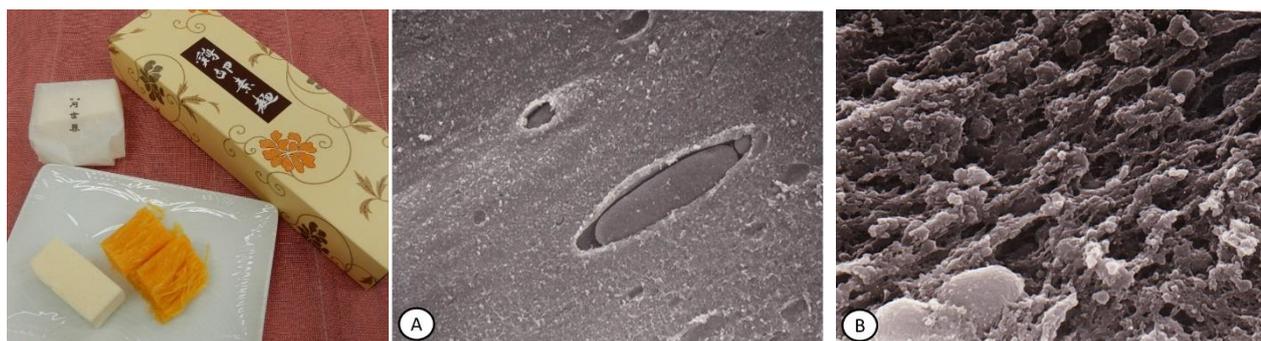
私が面白いと思ったのは、元祖卵かけごはんとして紹介されている方です。ご存知ですか。明治時代に卵かけごはんの普及に貢献したとして、「岸田吟香」があげられています。目薬「精錡水」を販売するなど薬業界の大立者で、画家の岸田劉生の父親です。その出身地である岡山県美咲町は、卵かけごはんの聖地だそうです。また、別コーナーで毎日1個以上の卵を食べるタマゴ生活1週間は時短な料理を見やすくあげました。月曜日：ベーコン・エッグ、火曜日：ゆで卵サラダ、水曜日：ニラたま、木曜日：茶わん蒸し、金曜日：だし巻き玉子、土曜日：落とし玉子、日曜日：オムライスを食べます。毎日でも飽きずに食べられます。

タマゴレシピでは、温泉卵と朝つくる手軽簡単なタマゴサンドがおすすめです。カップ麺の容器で作るあったか温泉卵（冷やしても可）、包丁もフォークを使わずに作れる手抜きタマゴサンド、是非作っていただきたいレシピです。峯木家の子供たちは、この卵サンドウィッチのお弁当が多かったです。大人になった子供たちから、バターにマスタードを少々加えてくださいとの要望がありました。なんと、今やからしマヨネーズが市販されています。お好みでお使いください。（「まいにちタマゴ」池田書店 定価税 1430円 書店やオンラインでお買い求めください）

私事ですが、5月29日に、第73回日本家政学会の学会賞をいただきました。受賞題目は、「鶏卵およびその加工品における調理特性および嗜好性の解析」です。受賞記念講演会では、鶏卵素麺、カスタードプディング、卵殻粉を利用した製品の研究を紹介いたしました。

(1) 鶏卵素麺^{1, 2)}

博多銘菓で、400年以上古くからあるポルトガルよりの南蛮渡来菓子です。



鶏卵素麺と月世界 図1 市販鶏卵素麺の表面 (A:楕円形の卵黄球、B:基質の拡大)

素麺と言っても菓子なので茹でたり、水に浸けたりしないでそのまま食べます。南蛮菓子には、カステラ、コンペイトウなどのヨーロッパより伝えられたものと中国系のぎゅうひ、月餅などがあります。

鶏卵素麺はポルトガルでは、フィオス・デ・オボス（卵の糸）という菓子です。結婚式の飾りやクリスマスの菓子の飾りにも使われるといわれています。このお菓子は、タイにもあり、フォイトーン（卵の糸）といわれています。ポルトガル領であったマカオでは、ポルトガル系ホテルに鶏卵そうめんはあると伺いました。50年前ですが、福岡の大宰府天満宮に参拝したときには、博多みやげとしてたくさんのお店で売られていました。しかし、現在ではほとんど見かけません。大阪老舗の和菓子屋「鶴屋八幡」ではいまだに市販していますので、学生には時々買って味見をさせています。生菓子のように、タマゴの風味もあり、おいしいお菓子です。タイでは、アヒルの卵で作ります。アヒルの卵は鶏卵より脂肪が多いので、日本製品よりさらに黄金色で色つや良いと思われれます。

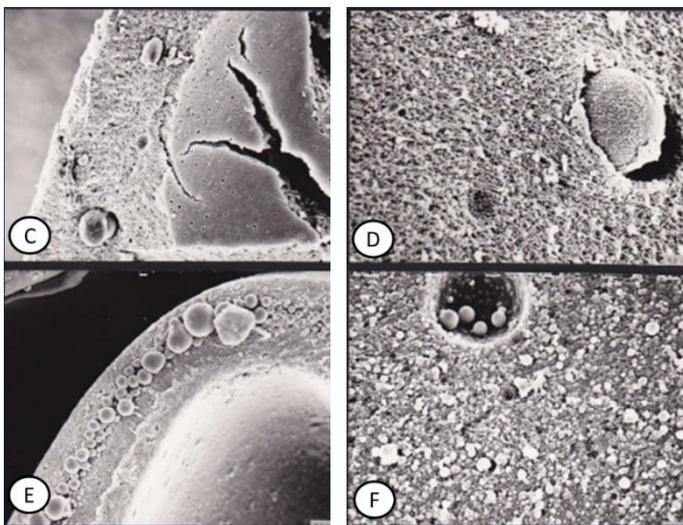


図2 鶏卵素麺試料の表面

C,D:卵黄液を106℃で加熱した引き上げた試料

E,F: CD試料を2時間室温放置した試料

C,E 麺表面 DF: CEの基質の拡大

鶏卵そうめんの作り方は、糖液40—60%を沸騰させて、その中に卵黄液を素麺状につきだして作ります。糖液より引き上げて放置するとさらに色つや良く美しいです。この原因は、加熱後放置により卵黄球から滲出した脂肪が表面を覆うことと予想しました。実際に卵製品を放置すると光沢がよくなることは知られています。そこで、鶏卵素麺を引きあげた直後(図2C, D)とそれを放置2時間のもの(図2E, F)を観察しました。引きあげ直後の鶏卵素麺の表面には球状物が観察されません。放置2時間した表面には脂肪滴が多量にみえます。基質には、脂肪滴と考えられる小顆粒がみられ(図2E)、空気の部分には脂肪球の小顆粒が集合しています(図2F)。この試料をn-ヘ

キサンで洗うと、球状物はみえません。このことから、卵料理は放置することで脂肪が表面に滲出し、製品の光沢を良くすることが明らかになりました。

なお、6月24日(木)午後本講座の小泉昌子講師は、タマゴ科学研究会主催第7回タマゴシンポジウムで、「タマゴの調理・嗜好特性～鶏種や給与飼料の違い～」の講演をいたします。ご興味のある方は、タマゴ科学研究会のHPをご覧ください。

1) 峯木真知子, 松本エミ子: 鶏卵素麺の組織構造に及ぼす調理操作の影響. 家政誌. 1987, Vol.38, 651

2) 峯木真知子, 松本エミ子: 鶏卵素麺と薄焼卵の組織構造に関する研究. 共立女大家政学部研究紀要, 1987, 33, 171

発信元 タマゴのおいしさ研究所 峯木 真知子

〒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(120周年館712研究室)

電話番号: 03-3961-7046 mail:minekim@tokyo-kasei.ac.jp