



タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第33回)

皆様、新年あけましておめでとうございます。お元気でお過ごしのことと存じます。

タマゴのおいしさ研究所は、早いもので3年を迎え、4月には4年目に入ります。ました。昨年、共同研究員2名と専任教員1名が加わり、現在6名の構成で研究や動画作成などを進めております。

昨年末は久々に忘年会を開きました。東京駅八重洲北口にある和食料理で、土曜日限定の幕末会席をいただきました。

1. 江戸料理

豊かな和食料理が出そろった江戸時代には、色々な料理本が発行されています。江戸時代後期天明5年(1785年)刊行の料理本『万宝料理秘密箱』には、「豆腐百珍」だけでなく、「卵百珍」が書かれており、数多くのタマゴ料理が紹介されています。そのレシピは、「おいしくアレンジ! まいにち使える江戸レシピ 奥村彪生の 豆腐百珍 卵百珍」(2020年NHK出版)の本、鶏鳴新聞やクックパットで実現されています。(<https://www.nijl.ac.jp/pages/cijproject/tamago-hyakuchin.html>)。

有名なタマゴ料理は、黄身返し、たまごふわふわ、鶏卵ぞうめん(そうめんではなくぞうめんが多い)、花卵、カステラなどがあります(料理名は漢字の卵を使用)。江戸時代には、料理のレパートリーが増えただけでなく、食材の使用法には工夫がみられ、料理から華やかさやワクワク感が感じられます。目からも食事を楽しむ和食の原点が出来上がっております。

現在、上野の科学博物館では、「和食展—日本の自然、人々の知恵」が2月25日まで開催がされております。楽しいことに、見学している人から、おなかが減ったわね! という言葉が会場にいると聞こえてきます。

2. 幕末料理

幕末の料理は、お店のご主人が書物を読んで考案したということです。

幕末会席は右表の用意8品から構成されています。

1) 胡麻和え

白胡麻の量をたっぷり増やし、もったりとした食感で、クラゲ、椎茸、野菜を合えています。

2) うづら椀

椀種がうづら肉のつみれ(↑)と麩である。つみれは出刃包丁で身と骨が練

胡麻和え
うづら椀
刺身
鯛兜煮
宝楽蒸し玉子、
きんぷら
飯・味噌汁・香の物
水菓子

り状になるまで、長時間打ちます。練り状になった肉の半分を酒炒りし、調味料を入れた後、残りの鳥肉を均等に混ぜ合わせてから、蒸しています。栗麩とあしらいの小松菜(東京の特産野菜)ともに、椀盛り、澄し汁仕立て、吸い口は柚子でした。栗麩は、季節で用いているのかどうかは不明ですが、私個人は栗麩より栗麩が好きです。加える残りの肉には、鳥肉と明記され、うずらなのか、鶏肉かは不明です。出来上がりの色は白っぽくみえます。打ち込んだ骨が、ぶつぶつとした食感をだしておいしく感じます。栗麩だとプチプチするので、食感の重なりで栗麩にしたのかもしれませんが。肉の半分に火入れをして半分を生で使用するのは、加熱後の収縮を小さくし、保存をよくします。同様の方法は、お節料理によく見られます。



うずら椀と刺身、

3)鯛兜煮

この料理は、茹でカニ料理と同様に口数が少なくなります。メンバーら全員どこまで美しく食べれるかをモットーに静かに黙々と食べました。大変美味しい味付けです。調味料に熊本県郷土酒の赤酒を用いていたと思いますが、近年は使用していないようです。赤酒は煮込み料理に向き、みりんより魚のみを固くしないといわれています。赤酒については、独特の渋味とコクがあります。



鯛兜煮

4)宝楽蒸し玉子

この料理は鶏肉、椎茸の旨煮を含んだ和風キッシュのような料理です。見ても分かるようにボリュームが多く、タマゴを一人2個は使用しているようにみえます。表面には三つ葉を散らし、上に染め生姜(天盛)が乗り、はじかみがついています。前添えはプラムの甘煮です。椎茸の旨煮がおいしく、だしがジューシー。切り分けられることから、タマゴとだしの割合は、1:0.8程度と思われます。皆様、完食です。



宝楽蒸し玉子

4)きんぷら

天ぷらのことであり、卵黄にて天衣を溶き、ゴマ油にて花揚げです。材料がエビとしし唐からし1本。東京湾でとれる魚介類が天ぷらの主材料であった江戸時代にならっているのかもしれませんが。下線部で示したのは幕末料理らしいポイント部分。ひさびさに皆で頂く料理はおいしさ倍増でした。

今年もおいしいタマゴをよろしくお願い致します。

発信元 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