



## タマゴのおいしさ・峯木ラボ

5月に入り、さわやかな季節です。動画配信も、タマゴの保存、風味、ゆで卵、目玉焼き、デビルエッグの5本になりました。

3月に“白トリュフの宿る森”の映画を見に行きました。この映画はカンヌ国際映画祭ドキュメンタリー部門に出品しています。世界で最も希少で高価な食材、アルパ産“白トリュフ”。その名産地である北イタリア・ピエモンテ州。栽培は行われず、どのように、なぜそこに育つのか解明されていない。危険のつきまとう森の奥深く、老人たちは犬と共に、まるで宝探しを愉しむように、何世代にも伝わる伝統的な方法で白トリュフを探し出す、と北イタリアの風景が思い出されるような優雅でノスタルジックな解説が書かれています。

私は2年に1回開催のイタリア・トリノのスローフード大会にいったことがあります。8年前の10月下旬には、トリノだけでなく、ついに念願のアルパのトリュフ祭りに行くことができました。ピエモンテ州は、日本人に合うおいしいワイン、料理とそれだすレストランがあります。

### 1) 白トリュフ

「トリュフ」は「フォアグラ」「キャビア」と合わせて、世界三大珍味の一つです。トリュフは、セイヨウショウロのことで、美味礼賛を書いたフランスの美食家ジャン・アンテルム・ブリア＝サヴァランは、「キッチンのダイヤモンド」と呼んだとされています。

トリュフには黒トリュフと白トリュフ(写真1)があり、白トリュフは黒トリュフより香りが高く、産出量が少ないため高価です。密閉容器に入れて保存していても、最長で10日間程しか保存がきかないデリケートな食材です。スクランブルエッグやバターを絡めたパスタ、あるいはサラダなどの上に生のまま削って振りかけて供されます。

黒トリュフは栽培に成功している種類もあり、加熱するとより香りが出るため、加熱調理にも適しています。ローストした鶏の皮の下に入れたり、フォアグラやパテなどの肉料理に用いられます。フランス料理絶品の前菜であるフォアグラ・テリーヌにも欠かせません。



<写真1 高価で大きな白トリュフ>

### 2)トリュフと卵料理

今年1月頃、テレビで放映された「シェフは名探偵」(近藤史恵原作)では、空の上の美しいフランス村コルド・シュル・シュレのレストランでだされる名物料理としてトリュフ・オムレツが出てきま

す。原作本には、タマゴの濃い味とトリュフの芳醇な香りが鼻に抜け、バランスが完璧であると書かれています。タマゴに黒トリュフを3時間以上浸漬するのがコツだそうです。

タマゴは、どんな食材とも相性が良くまざり合い、しかもその食材の風味を壊さずに、タマゴのコクを付与する素晴らしい特長を持っています。

アルパのトリュフ祭りの会場では、トリュフはケースの中に入っていて、1個ずつ座布団付きで並んでいます(写真2)。ケースを見ていますと、蓋を開けてくださり、購入する際の交渉が始まります。ケースを開けたとたん、かぐわしい香りが鼻に飛び込んできます。



<写真2 ケースに入ったトリュフ>

アルパのレストランでのディナーの主菜は、目玉焼きでした。そこに、白トリュフのスライスをお卵が見えないくらいにかけます。前菜のパスタにもトリュフが山

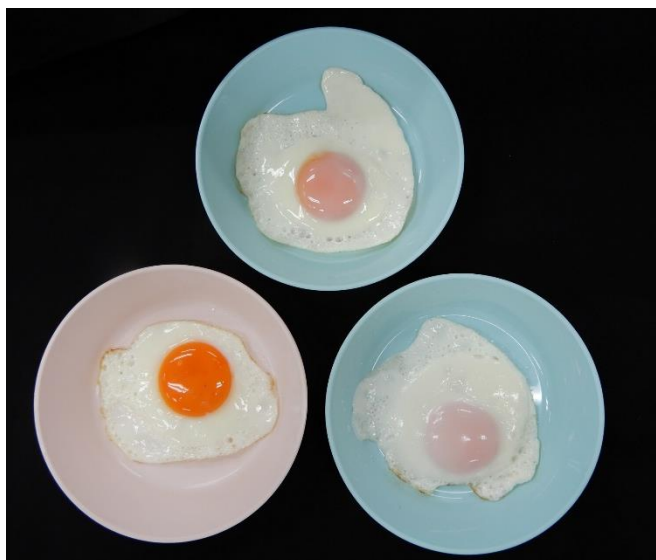
ほどです。私はどうして目玉焼き?と思い、肉料理を恋しがった思い出があります。しかし、この映画の食事のワンシーンでも、目玉焼きに白トリュフをかけています。もしかしたら、アルパのシンプルで最高料理だったのかも知れないと思い、映画を見に出かけたわけです。残念ながら、トリュフ料理はこのシーンだけでした。目玉焼きに、チーズソース添え、そして目の前で、白トリュフをスライスし、山ほどかけます。このシーンに、『ひと皿20万円の目玉焼き!?最高級食材の白トリュフを惜しげなく』と解説があります。トリュフ好きのイタリア人には半熟の黄身と白トリュフの香りは相性抜群でたまらない逸品とまで書かれています。イタリア、フランスとも、タマゴとトリュフは相性抜群とされているのを再認識しました。最後に、この映画名は、「Truffle Hunter」です。日本語の映画名の素晴らしさに感服です。また、映画の出演者名にトリュフを探す犬の名前が挙がっていて、思わずヨーロッパらしく笑ってしまいました。

### 3)目玉焼き

4本目の動画は、この目玉焼きです。フライパンに油を引き、卵白が加熱で白くなったら、少量

の水を入れて蓋をする方法(写真下右)を紹介しています。

蓋は必須ですが、上の写真は油と水なし、左の写真は油のみで水なしの目玉焼きです。卵黄の加熱状態と卵白の食感に違いがあります。



発信元 タマゴのおいしさ研究所 〒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