



タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第23回)

3月春めいてきました。昨年11月に千葉県銚子に出向き、“銚子の伊達巻”に出会いました。新食感！和風プリンのような魚のすり身が入っていない伊達巻です。これをご紹介させていただきます。この他、銚子の名物には、鮮魚、刺身、銚子つりきんめ、干物、サバ寿司、缶詰、ひ志お、醤油、めれせんべい、ピーナツみそ、海藻などもあります。お昼に食べたのは、伊勢海老天丼で、甘くて大きくて今までで一番の食べ応えと満足感のあるエビ天ぷらでした。しかも、思ったより安い。また、銚子市は利根川が海に流れ込み、360℃海が見えるパノラマ、恐竜時代と言われる地層の風景があり、日本一早い日の出の場所です。

1)銚子の伊達巻

HPで銚子の伊達巻で調べますと、数件のお寿司屋が出てきます。右の写真で山型になって売っています。1本2200円程度です。タマゴを20個くらいは使うという事でした。この伊達巻1cmくらいに切ってすし飯にかぶせるようです。この形ができるということは、弾力があり、タマゴの量は比較的多いことが分かります。ツヤツヤで、なめらか、甘くて感激です【写真右】。



写真 銚子の伊達巻

2)銚子の伊達巻の試作

本研究所で試作してみました。銚子のお寿司屋さんのHPには、手作りで工夫した様子が書かれていました。例えば、手でよく混ぜるのがコツ、裏ごさないというのもあり、火加減がむずかしいと書かれているものもありました。分量はあまり掲載されていませんでした。HPに掲載されていたレシピは、甘さを控えたレシピでしたが、その通り作ってみましたら、残念ながらお酒の味が強く、甘くなく、私の好みに合いませんでした。加熱時間も不足でした。私たちは、卵5個を用い、食べた感じの甘さから砂糖の量は全体の15-17%と推定しました。だしも香っていましたが、かつおだしを用い、

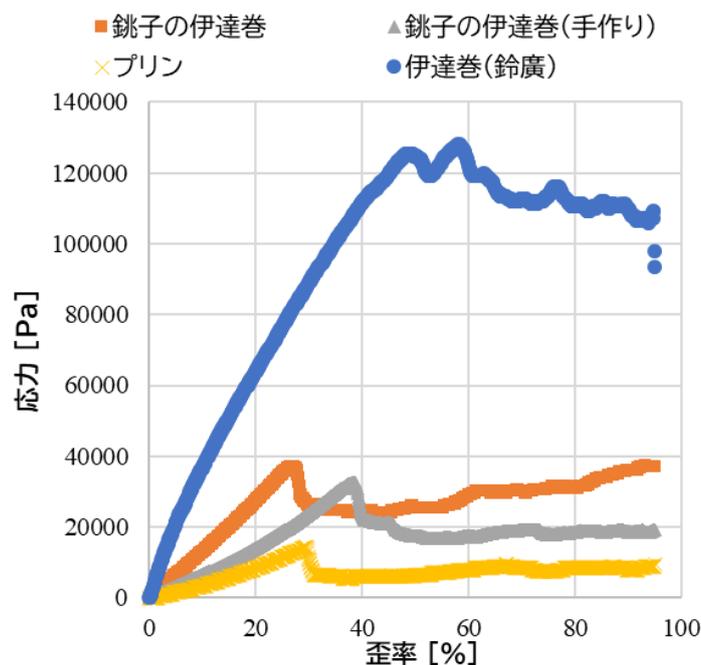


私たちの試作の伊達巻

お酒はいれずにみりんを用いました。お酒に弱い方は、みりんを沸騰させてアルコールを飛ばした方が良いでしょう。みりんの甘さは、砂糖の3分の1に当たります。

材料はタマゴ5個、砂糖38g(大さじ4杯弱)、かつおだし60g、みりん45g、塩2g(全体の0.5%)にしました。作り方ですが、これらを全部混ぜて、2回裏ごしで濾しました。濾さないで作りましたら、焼きあがった断面に卵白の部分が見えました。濾した方が良いでしょう。濾しましたら、流し羹にに入れて、天板に置き、オーブンで140℃、65分加熱します。天板には熱湯を入れ、湯気の出ている蒸し焼き状態にします。これは焼きプリンと同じ方法で、卵に巣が出来ないような弱火加熱です。別なHPに焼き方は、110℃加熱と書いてありましたので、110℃、20分間での蒸し焼きにしましたが、全く固まりません。その後140℃70分にし、合計90分の加熱時間で焼きあがりました。その伊達巻は、麺棒の上においても山側にはならず、タマゴが割れてしまいました。焼き過ぎの状態でした。140℃、65分の蒸し焼きは、毎回成功しています。

3) 銚子の伊達巻のテクスチャーを測る



破断曲線

一般伊達巻、銚子の伊達巻、手作り伊達巻、市販プリンの破断特性
(測定条件:速度 1mm/sec, 歪率 95%, プランジャー くさび型)

銚子の伊達巻(市販品)をクリープメーターで破断特性やテクスチャーを測ってみました。プリンのような食感なので、市販プリンやすり身を入れた伊達巻、私たちのチャレンジした手作り伊達巻を比較しました。お正月にだされる伊達巻(鈴廣)は固く、銚子の伊達巻>手作り伊達巻>市販プリンの順にやわらかでした。銚子の伊達巻の波形をみると、市販プリンや私たちの手作り伊達巻の波形は類似しています。手作り伊達巻は銚子の伊達巻をほぼ再現できていると思います。

このテクスチャー特性を調べますと、銚子の伊達巻は手作り伊達巻よりやや固く、凝集性(0.71 ± 0.02)と付着性(70.0 ± 3.7 [J/m³]) はやや高い結果です。市販プリンはすごくやわらかいのですが、凝集 0.65 ± 0.01 で、付着性 67.4 ± 13.6 [J/m³]でした。銚子の伊達巻は、凝集性および付着性が高いので、砂糖の分量は、さらに多いのかもしれない。

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