



タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第9回)

明けましておめでとうございます。2022年の幕開けです。おせち料理はいただきましたか。昨年より私は市販品のおせちを購入することにいたしました。おせち料理の予約は早々始まり、人気で豪華なおせち料理は、予約発売1週間で売り切れてしまいます。

最近、なんでも早めの対応が必要で、「時は金なり」を実感することが多くなりました。

1)おせち料理とタマゴ料理

おせち料理の中で、目を引くのは、海老の赤色、伊達巻や卵焼きの黄色です。黄色の食材というと、通常のお弁当では卵焼きと、たくあんの漬物があります。たくあんは、ピンク色の桜漬けに代わっていることが多いです。黄色のパプリカも使われていますが、黄色の食材は意外と少なく、卵料理はおいしいだけでなく、色彩的にも貴重です。

年一回の年明けを祝うおせち料理は、金色(黄色)の数の子、栗きんとんやきんかんの甘煮、ピンクのタコや紅白かまぼこなどが色とりどりで、華やかです。

2)伊達巻の由来

鮮やかな黄色の伊達巻(写真1)は、日本の正月のおせち料理には欠かせない一品です。

その由来は、①伊達政宗の好物だった、②普通の卵焼きよりも味も見栄えも豪華なために、洒落て凝っている装いを意味する「伊達もの」から伊達巻と呼ぶようになったという説、③女性用の和服に使われる伊達巻きに似ていることからこう呼ぶようになったという説があげられています。



写真1 おせちの伊達巻

伊達巻は溶き卵に白身魚やエビの搥り身、だし汁を加えてよくすり混ぜ、みりんや砂糖で調味して焼き上げ、熱いうちにすだれ(鬼すだれ)で巻いて形作ります。家庭で作る場合はすり身の代わりに、はんぺんを代用することができます。はんぺんを裏ごして卵液にいれよく混ぜ、調味して焼きます。はんぺんをちぎって、ビニールでももむだけでもよい、フライパンでもできる、まきすがなくても、アルミ箔で作れるなど、いろいろ作り方の紹介があります。いずれも合格点の仕上がりになりますので、是非試していただきたい。

3)伊達巻とカステラ

伊達巻の作り方はカステラに似ている部分も多く、ポルトガルのロールケーキである「トルタ・デ・ラランジャ」(オレンジケーキ)の技法が応用されたそうです。長崎の「カステラかまぼこ」が江

戸に伝えられ、「伊達巻」と名づけられたのが始まりとされています(猫井登『お菓子の由来物語』、幻冬舎、p. 15、2016年発行)。トルタと呼ばれるお菓子は、スポンジケーキ生地にジャムを塗って巻いたものです。これを、日本風にアレンジし、スポンジ生地に餡をまいた四国の郷土菓子(タルト)があります。

A新聞の取材で、伊達巻とロールケーキは大変味が似ているという消費者の問い合わせがあり、本当ですかと質問されました。そこで、組織構造を観察してみました(写真2)。

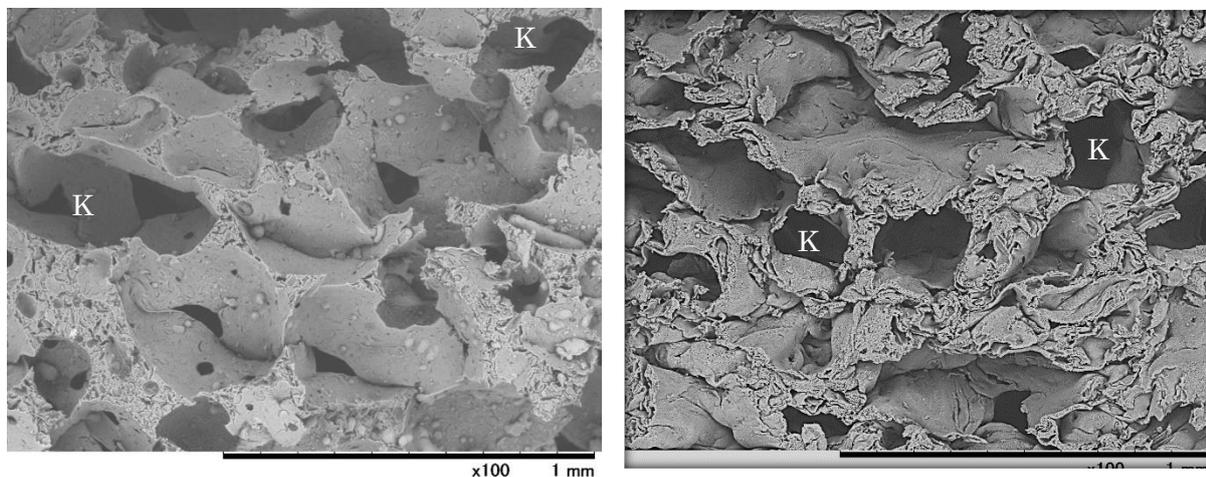


写真2 ロールケーキと伊達巻(峯木自家製)の走査型電子顕微鏡像

左がロールケーキ、右が伊達巻の構造です。Kは空隙、何もない穴の部分です。それぞれを構成している部分は、主に左が小麦粉、右がはんぺんと別なものですが、穴の大きさ、形など構造は確かに類似していました。テクスチャー値も似た数値を示しました。このことから、伊達巻とロールケーキは食感が似ている料理として、数年前元旦の新聞に掲載されました。ちなみにロールケーキの日は、2005年より6月6日に設定されています。

その他、おせち料理の卵料理には、二色(錦)卵があります。デザート代わりにもなるあまい料理です。ゆで卵を素早く卵白と卵黄に分けて裏ごしし、塩、砂糖、片栗粉で味付けします。それぞれを二段に重ねて、再度蒸します。熱いうちに裏ごししないとできにくくなります。裏ごしをする手間はかかりますが、くちどけが良く、大変おいしい料理です(写真3)。



写真3 錦卵

裏ごしのキメで、出来上がりの繊細さに違いがでます

二段でなく、卵黄部分を中心に、外側に卵白部分を巻き、それを蒸し、熱いうちに、5本箸で花形に整形します。梅花卵の出来上がりです。梅花卵は、簡単にゆで卵を熱いうちに形作る方法でもできます。今回は料理の話ですので、「卵」の字を用いました。

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:minekim@tokyo-kasei.ac.jp