



# タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第49回)

2月に49号のメールマガジンを配信いたします。タマゴのおいしさ研究所は3月で閉所致しますので、あと2か月になり、メールマガジンも東京家政大学からの配信は50号で終了となります。

皆様にはメールマガジンを拝読いただき、深く感謝いたします。3月6日(木)午後13時より、タマゴのおいしさ研究所のクロージングシンポジウムをリモートで致しますので、皆様にはぜひ、ご参加いただきたいと思ひます。

## 1. 食育としての絵本

「感性を育てる育児」が騒がれた約30年前に、「絵本に出てくる食物」についての調査を行いました。多く出てくる食品は、りんご、いちご、とまとなどで、赤くて丸い形の身近な食材でした。幼児に色、形、名前を覚えさせる、並べて数を教えるのが目的の一つです。このほか、パン、コメ、小麦粉、ミルク、フライドチキン、ハンバーガーまたはハンバーグ、タマゴも多く登場する食品の10位までに入っていました。しかし、これらの栄養については触れられていません。そもそも、ハンバーグも皿の上ののって、1個(皿)、2個(皿)と数えたり、足し算、引き算を覚えるために使われたりしています。ハンバーグの隣にニンジン・ポテト・ブロッコリーの野菜がのっていたら、幼児は自然に野菜と一緒に取ることが記憶されると思ひました。残念ながら、食材は単品で登場し、バランスの良い食事が描かれている絵本は少ないです。その後、食育基本法も制定され、幼児に食品の知識、栄養、調理方法、食べ方などに興味をもたせる本がでてきました。ついでながら、食事に関する歌も手遊びの歌が多く、あるいは言葉遊びの歌で、栄養に関する歌は少ないです。今回、たまごは本の表記になった。

## 2. タマゴの絵本

タマゴの絵本はたくさんありました。今回は、再度調べて購入してみました。

「たまごのうた」(フレーベル館、絵 市原淳)は、仕掛け絵本で3種類のタマゴが飛び出てきます。最初はニワトリでピョピョ、次に怪獣でガオガオ、最後にへびでニョロニョロです。たまごというとニワトリと

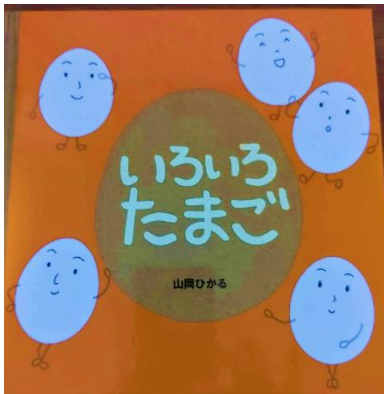


おもってしまいますが、子どもの絵本には、へび、かめ、ペンギン、恐竜なども書かれています。たまごの絵本(石川浩二著)には、カタツムリのたま



ごがかかれていました。最近庭で見なくなったカタツムリです。ダンゴムシと同様に幼児の遊び相手でしたが、本当にみかけません。残念です。

## 1. 絵本の中の言葉



2. 「いろいろたまご」(くもん出版、山岡ひかる著)には、たまごが料理になる方法を絵と音でつなげています。例えば、「ちゃっぷん ごごと ご一つづつ」(水にいれてゆでる様子)、「なったよ なった つやつや つるりん ゆでたまご」(殻を割る)です。ゆでたまごのほか、目玉焼き、オムレツ、かきたまスープ、たまごごはんが紹介され、最後に「いろいろ たまごどれがすき」でたまご焼きが並んで手を取り合っています。

この中で、たまごを割り、かき混ぜる様子を「ぱっかん しゃかしゃか」と表現しています。

五感の一つである聴覚面からたまごのおいしさを考えたときに、焼いたたまごの「ジュツ」という音やシフォンケーキを切るときの「シュワシュワ」音があります。割卵して攪拌したとき、「シャカシャカ」という音はたまごをかき混ぜる(Whip でなくどちらかというと Mix)操作からすぐに出来上がったたまご焼きを想像し、食べた時のおいしさまで浮かびます。日本の絵本もなかなかです。

このような調理音は、料理の臨場感とおいしさを伝えます。昨年、日本公開の「ポトフ 美食家と料理人」では、ミシュラン三つ星シェフのピエール・ガニエールが完全監修して、今までの映画と異なる音の楽しみを見せてくれます。魚や肉を焼く大きな音、ふつふつと煮ているひそやかな音、舞い上がる湯気の音などが、食欲をそそります。出来上がった料理より調理音のほうが大きな印象を与え、魚や肉の香りまで画面からにあってきそうです。調理音の効果はこれからの料理映画やテレビに大きな影響を与えると思います。

## 4. 関西弁の絵本



あれこれたまご(福音館書店、文 とりやまみゆき、絵 中の滋 )はユニークです。『たまごには、みんな していせき あるねん。すーぱーでいちばん ええばしょやで。いっつも かどっこ。いっつも まんまえ。おきゃくにいちばんめだつ ところ。』と関西弁で書かれています。たまごが主役で『あのひとやったら こうしてほしいなあ。あのあかちゃんちにもいきたいわあ。』とたまごが購入者をリクエストしています。

保管するときのたまごの置き方も書かれています。料理に変身するのは、ホットケーキ、マヨネーズ、たまごスープ、てんぷら、茶わん蒸し、錦糸卵やだし巻き卵です。最後に『あれもこれも たまごや たまごってえら

いやっちなあ！！』締めくくっています。これには私も同感です。

そのほかのたまごの絵本がありますが、紙面の関係で紹介できませんでした。お詫びいたします。

\*たまごのおいしさ研究所 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