



タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第50回)

50号のメールマガジンを配信いたします。東京家政大学から発信する最後のメールマガジンになりました。4月からは、タマゴのおいしさ研究所はタマゴ科学研究会の下部組織となり、4月51号「タマゴのおいしさラボ」はタマゴ科学研究会から配信されます。

今まで拝読いただいた方で、メールマガジンの配信は不要という方は、3月中に tamago-labo@tokyo-kasei.ac.jp にご連絡をお願いいたします。

配信をそのまま希望する場合はご連絡の必要はありません。

本研究所のクロージングシンポジウムをリモートで開催致します。3月6日(木)13時~14時40分で、家政大学学長挨拶、タマゴに関する講演を2題(設楽氏、峯木)、4年間の本研究所の成果、キューピー研究開発本部長の挨拶です。皆様にはぜひ、ご参加いただきたいと思います。申し込みは、URL:

<https://fs223.formasp.jp/y672/form1/>からお願いいたします。本日も申し込みができます。

最近の Youtube に掲載した動画について紹介いたします。製パン機でできるブリオッシュ、薄焼き卵と錦糸卵、タマゴ便利グッズ ベスト 5、かきたま汁を上げています。

1. [製パン機で作れるブリオッシュ](#)

ブリオッシュは、タマゴとバターをたくさん使用するリッチなパンです。残念ながら、最近ではあまりで見かけません。これは価格の問題のようで、ドライフルーツを入れたりして、さらに高級なパンにして価格を上げて市販されています。私がよく見かけるのは、レストランでフォアグラテリーヌに添えられるブリオッシュです。電気製パン機で作れなかったブリオッシュです



が、共同研究員の山田密穂さん(ぶれっちえるパン教室 email : brezel.0403@gmail.com)がトライして、作れる方法を紹介しています。また、写真のように素晴らしいパンの数々を作ってくださいました(<https://www.youtube.com/watch?v=vbl8nI8LlZI&t=14s>)。

2. 薄焼き卵と錦糸卵(<https://www.youtube.com/watch?v=bwN8d04AKew>)

薄焼き卵は江戸時代『ふの焼き』と呼ばれていましたが、現在は薄焼き卵になりました。それをせん切りにしたものは「玉子せん」や「線玉子」と呼ばれていましたが、「錦糸卵」になりました。

薄焼き卵は、塩、塩＋砂糖、塩＋砂糖＋酒、塩＋砂糖＋酒＋片栗粉を加える方法があります。塩は味付けと熱凝固性の促進効果、砂糖は甘みと保水性でやわらかく、パサつきや硬くなるのを防ぎます。酒は、共沸効果と呼ばれ、タマゴのいやなにおいを飛ばします。ですから、塩だけより砂糖を加えると柔らかくなり、酒を加えるとさらににおいになります。片栗粉は保水性が強く、水分と結びつき、やわらかく、厚みが増すので、破れにくくなります。「茶きん寿司」などの薄焼き卵で具を包むような料理には、片栗粉を加えます。錦糸卵の場合は、塩だけでも、塩と砂糖、これに酒を加えても大きく変わりませんので、お好みでお使いください。短時間で焼けるのは塩だけを入れる方法です。薄焼き卵で難しいのはタマゴを裏返すことです。フライパンの場合と、四角い焼き物機で焼く場合の方法を小泉昌子氏、大雅世氏が紹介しております。

錦糸卵を使って、ちらし寿司や炊き込みご飯の上に添えると色どりが良くなり、おいしそうに見えます。

そばに錦糸卵をのせる料理には山口県の有名な“瓦そば”があります。茶そばの上に、甘い味付けの牛肉、錦糸卵、のりの線切がのっけていて、下の瓦に火をつけます。地元の方はご家庭でもよく食べるそうで、その場合はホットプレートを使用するそうです。麺には、紅葉おろしとねぎの小口切りを添え、めんつゆをつけていただきます。まずは甘めのつゆで食べ、半分ほど食べたら、レモンの輪切りやもみじおろしなどの薬味を入れて味の変化を楽しむ。つゆに爽やかな酸味とピリッとした辛みが加わり、さっぱりした味わいになる。麺の上のスライスレモンにも、きちんとした理由があります。最後は瓦そばの下層部分、焼けてパリパリになった麺をいただく。おこげの香ばしさとお茶の香りが良く感じられるとのこと。



3. タマゴ科学研究会セミナーのご紹介

新たな試みとして、タマゴ科学研究会では、タマゴの基本的な知識を身に着けたいと考えている方(タマゴ関連産業の若手社員、調理・健康系インフルエンサー、タマゴに関心のある大学生など)を対象に、新宿の会場で、4月24日13時30分～17時45分にセミナーを企画します。内容は、①タマゴの物性、②タマゴの健康栄養、③タマゴの生産・流通関係の内容で、タマゴ科学研究会理事長の松村氏と峯木、事務局、たまご知識普及会議様が講師を務めます。参加費は1000円(資料、お土産付き)で、定員は45名です。申込フォーム以下の通りです。

<https://docs.google.com/forms/d/1yCx8304Dr1PEyxvmbq2mQpnJr7AL5A5sNX3FRRdFPnE/preview>

*タマゴのおいしさ研究所 峯木 眞知子 E-mail:tamago-labo@tokyo-kasei.ac.jp