



タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第12回)

4月は桜、ハナミズキなどいろいろな花が咲いて、楽しい時期です。今年のイースターは4月17日です。是非、デビルエッグを楽しんでいただきたい。3本目の動画はぎゅっと！タマゴ(ゆで卵)が3月末に上がりました (<https://youtu.be/UpHDzOZNA-A>)。

1)デビルエッグの卵白に色を加える

先月号でお話したとおり、前菜料理のデビルエッグは、スパイシー(ピリツとした)や胡椒風味が強いからデビルといわれています。しかし、悪魔のタマゴ料理なので、まず悪魔らしく、卵黄の色を黒くすることを考えました。このレシピはHPで検索しましたが、見当たりませんでした。



逆に見た目がかわいくおしゃれな料理ということで、茹でた卵白の色を変えるというレシピが紹介されていました。黄色と紫色になるターメリックと紫キャベツの利用が掲載されていました。

最初にゆで卵(沸騰12分)を上手に作って、卵殻をむいてください。卵黄が中央にある方が良いので、80℃くらいまで軽く卵を揺らすことを忘れないでください。出来上がったタマゴを2つに割ります。きれいに切るには、包丁でもできますが、糸を用いるとよくできます。卵黄を取り出して、ボールに入れ、スプーンでよくつぶし、マヨネーズ、ピクルス、香辛料などを加えます。それを卵白の中央に絞り出して、

その上にパプリカなどの飾りを加えます。今回のレシピ開発には、天然の食材を利用し、食紅、食青、重曹などの使用は避けることにいたしました。

卵白の色をつけるのに試みたのが、黒オリーブの漬け液、ひじきの煮汁、黒豆の煮汁、ランプフィッシュ、紫キャベツ、ほうれん草、苺の汁、くちなしのつけ汁です。左の皿のようにいろいろな色の卵白ができました。ほうれん草はあまり良い色がつきませんでした。卵白に色をつけたい場合には、これらの食材の浸漬液に20分以上つけて置くことが必要です。

ターメリックで黄色にする方法が、あるHPで紹介されていました。大変多量の使用量でしたので、くちなし半分(通常くちなしは、お正月のきんとんや栗を黄色に煮るのに使用されています。)を水に入れて沸かし、1分程度で火を止めて黄色の液を作ります。この方法の方が短時間で色が美しくつきました。

紫キャベツは、水 400ml 程度に 40g 程度の葉の部分(捨てる外葉も利用可)をいれて、酸性側の美しい色を出すために、食酢を大さじ 2 杯程度入れて沸騰させ、3 分程度で火を止め、浸漬液を作ります。アントシアニンの利用です。浸漬液の色を濃くしたり、長時間漬けますと紫色より青くなります。苺は、水を加えて電子レンジにかけますと、赤い液ができます。さらに色を濃くする場合は、苺のつぶしたものを少し加えて下さい。黒色に染めるために、黒オリーブの浸漬液やひじきの煮汁につけるなどを試みましたが、醤油色に近く、煮卵にしか見えませんでした。



皮蛋を使用する方法も試みました。皮蛋は保管期間が長いと卵黄部分が大きく、卵白が外側の容器として軟らかいので、あまりきれいにできませんでした。卵黄部分を取り出してマヨネーズで和えています。不気味な感じにはなりました。

2)卵黄に混ぜる食材

卵黄の混ぜる食材は、スイートピクルスが一般的なようです。みじん切りになっているピクルスのびんづめが簡単です。ピクルスよりおいしかったのは花ラッキョウで、安くてみじん切りしやすく、シャキシャキ食感が良く、お勧めです。マヨネーズは通常のものより、からしマヨネーズ、ワサビマヨネーズ、燻製マヨネーズも試みました。かなりスパイシーで使用できます。

卵黄を黒くするには、ひじき、黒オリーブ、黒豆、ランプフィッシュの卵、黒ゴマを試みました。成功したのは、からすみペーストです。

その絞った上の飾りには、赤黄パプリカ、織切りとうがらし、柚子、芽ねぎ、チャーブルなどが合います。おいしいですので、是非試していただきたい。



写真右側は、フルーツ味のデビルエッグでスイーツ風にしてあります。ピンク色の卵黄には苺のつぶしたものを、黄色のものはマンゴーで、上の青はブルーベリーです。

発信元 タマゴのおいしさ研究所 峯木 真知子

〒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 (2022年1月中旬より変更しました。)