



# タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第41回)

9月に入りました。まだまだ残暑が厳しいです。関西の中学生グループより、伊達巻についての取材がありました。探究課題をもって本研究所を訪ねてきたのは5月の修学旅行でした。学校の授業で『日本人の心に日本の文化をとりもどすために』が提示され、考えた結果、その発端としておせち料理を食べない人が増えているという話になったそうです。おせち料理の中から、「伊達巻」に焦点をあて、『みんなが食べやすい伊達巻』を考えるために、中学生が本研究所を訪問しました。この取材には、峯木とタマゴ科学研究会事務局長の田中氏が立ち会いました。

## 1. 伊達巻

たまご白書(2023)の好きな卵料理ベスト30には、伊達巻は出てきていません。そこで、取材で来室にした中学生に伊達巻に対する嗜好を伺ったところ、男子学生3名は「甘くておいしい」、女子学生4名は「甘すぎておいしくない」という返事でした。相反する返事で、伝承料理としての伊達巻は存続が危ぶまれます。

関西地方では、甘くないだし巻を食べることから考えて、関西地方のおせちに伊達巻が入っていることも不思議な気がしました。そこで、関西と関東の伊達巻の甘さは同じかどうか疑問を持ち、右の伊達巻の試食(小田原産)をしましたが、中学生は関西のものも同じ程度の甘さであるという返事でした。

5月末でしたので、伊達巻の入手が困難でしたが、上の商品はスーパーや量販店でも入手できました。その他、新潟のかまぼこ屋さんの伊達巻が取り寄せで入手できるようです。扱っている数が少ないことより、伊達巻はお節料理に特化した商品と言えますが、根強いファンもいそうです。おせち料理であることから、保存のためにしっかり甘い製品になっています。原材料をみますと、右の表で卵、砂糖、魚肉の他、みりん、酒粕、だし2種などが入っています。魚肉の種類は明らかではありませんが、エビを含むと書かれています。新潟のかまぼこ屋さんに問い合わせたところ、甘鯛(グチ)を使用しているの、価格が高くなるという話でした。



原材料		
鶏卵	砂糖	魚肉
みりん	酒粕	でんぷん
食塩	椎茸だし	昆布だし
エビ	魚介エキス	



## 2. 伊達巻の日(5月24日)

伊達巻を調べて行くうちに、伊達巻の日が5月24日に認定されていました。タマゴ焼きや厚焼きなど

の寿司具材を製造・販売する株式会社千日総本社(現:株式会社せんにち)が制定しており、戦国武将・伊達政宗(だて まさむね、1567~1636年)の命日(旧暦:寛永13年5月24日)から来ています。華やかで洒落た滋養豊かなタマゴ料理である伊達巻を、日本の食文化として広く後世に伝えていくことが目的だそうです。

### 3. 伊達巻の作り方

伊達巻とは、溶きたまごに白身魚のすり身とだし汁を入れてよく混ぜて、焼き上げ、巻き簾(まきす)で巻いて形を整えます。すり身が高価で入手が難しいことから、家庭で作る場合には、はんぺんが代用品として利用されています。はんぺんとたまご、調味料、だしなどをミキサーなどでよく混ぜ、オーブンやフライパンで焼く方法が簡便化で多数紹介されています。はんぺんを利用するので、安価にできます

### 4. 食べやすい伊達巻を作るためにうけた質問

中学生から来た質問です。回答には、一正蒲鉾(株)の新井氏や新潟食料農業大学の阿部氏の協力も得ました。

**Q1:**日本の文化が薄れてきていると思いますか？また、それはどんな時に思いますか？

(回答)1996年~2001年の頃には、正月での食事内容、外食利用状況、三が日の食事時間などの論文が多数報告されています。その後の調査はほとんどありません。2000年あたりを境におせち料理のありかたや食生活が変化したのだと思います。おせち料理のみを3日間食べ続けることも少なくなり、お店(外食・スーパー)も正月三が日でも開店しているところも多いです。おせちの市販品の利用も増えています。このため、保存のために味を濃く、甘くしていた味付けも変えないと嗜好に合わなくなってきました。

**Q2:**伊達巻を調べていると、関西の伊達巻は関東の伊達巻に比べて甘みが少ないといわれますが、どう思いますか？

(回答)伊達巻を含む水産練り製品はその歴史的な背景から地域ごとに特色があります。小田原を代表とする関東の伊達巻は魚の風味が強いグチを使用しており、その風味に負けないように砂糖の量の多めに作られています。

**Q3:**甘くない伊達巻を作るためには何を使うといいと思いますか？

(回答)関西風のようにだし汁を使った味付けや砂糖を減らす方法があります。

**Q4:**材料から魚を抜いてしまうと伊達巻ではなくなってしまうのか？

(回答)伊達巻は水産練り製品の分類に入るので、基本的には魚を使うことが前提です。しかし、私の動画で紹介したように『鮎子の伊達巻』は、魚肉を使用していません。日本で取れる魚の種類も変化し、価格も高騰していることから、魚肉の代替になるものを利用していく可能性はあります。

**Q5:**魚の代わりに使うといいものはありますか？

(回答)畜肉に置き換えると食感が変わります。これからの課題で現在はありません。

**Q6:**すべての人が食べられる伊達巻はどんな伊達巻だと思いますか？

これは若者や皆様には是非考えて頂きたいと思います。

以上、伝承料理の存続を考える良い機会でした。

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