



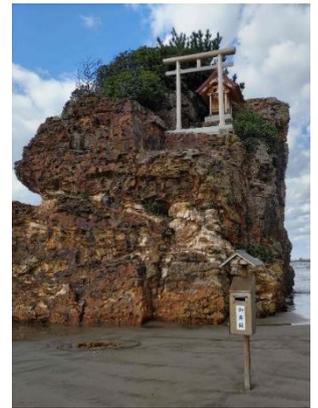
タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第60回)

謹賀新年、あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願いいたします。

昨年10月末に、島根県松江市に行ってきました。出雲大社、松江城、小泉八雲館などを見学しました。宍道湖畔から見た夕陽は素晴らしく美しかったです。

この時に、出雲地方の名物料理として紹介されたのが、①江戸時代から愛される伝統の味「出雲そば」、②宍道湖が育んだ絶品の恵み「宍道湖産大和しじみ」、これは吸い物とみそ汁でいただきました。③地元の味が詰まった温かい一品「松江おでん」、④日本海の幸を贅沢に味わう「鯛めし」、⑤島根の海の香りが広がる珍味「あご野焼き」、今や高級な「のどくろ」の小ぶりな一匹串焼きも売っていました。⑥洋食の歴史を感じる松江の名物「カツライス」です。この中で今回は④鯛めしを取り上げてみました。



1. 鯛めし

鯛めしといいますと、鯛を丸ごと一匹、土鍋や釜に入れて炊き込むご飯を思い出します。この料理の起源はかなり古く、神功皇后が朝鮮出陣の際(200年頃)、戦勝祈願のために現在の松山市にある鹿島明神に立ち寄りしました。その時に地元の漁師から献上された鯛をのせてご飯を炊いたところ喜ばれて、美味しいと賞賛されました。その時の料理が「鯛めし」の起源とされています。ですので、この料理の代表は愛媛の今治市(東予)や松山市北条(中予)で食べられる郷土料理です。



もう一つの鯛めしは、宇和島市(南予)の漁師料理で鯛の刺身の特製のタレにつけ込み、薬味といっしょに混ぜたものをご飯の上にかけて食べるものです。この料理の起源は宇和海の伊予水軍の仲間が船上で魚をつまみに茶碗酒で酒盛りをし、その酒が残った茶碗にご飯をつぎ、醤油と刺身を混ぜ合わせて食べたのがはじまりと言われています。現在では、鯛の切り身を、醤油、みりん、玉子、ごま、だし汁などで調味したタレに漬け込みます。漬け込んだ鯛をそのままアツアツご飯にのせて食べる料理です。この料理は東京の和食店でも食べることができ、私も大好きな料理です。



(引用:<https://www.iyokannet.jp/feature/tai/taimeshi>)

2. 出雲の鯛めし

出雲の鯛めしは、これらとは違って、初めて食べるものでした。かつて多くの文豪が訪れたという明治創業の旅館「皆美館」(みなみかん)でいただきました。

この料理は、松江藩七代目藩主・松平不昧公が好んだとされる「汁かけご飯」をもとに、老舗料亭旅館「皆美館」の初代板前長、西村常太郎が考案したものが始まりといわれ、「不昧公好み皆美家伝鯛めし」として商標登録もいるそうです。

そぼろにした鯛の身、ゆで玉子の白身のみじん切り、裏ごしした黄身などをご飯の上へのせ、松江の醤油を使用した秘伝のカツオだしをかけて味わうのが基本です。ごはんを飯茶碗によそい、上のお皿の具を適宜のせて、熱いだし汁をかけます。ややピンクに見えるのが鯛のそぼろ、卵白、卵黄、わさび、大根おろし、長ネギの小口切、海苔が具です。

HPには、卵白、卵黄は丁寧に裏ごししていると説明がありましたが、白身と黄身を分けて使用した理由については、説明はありませんでした。(引用:<https://www.minami-g.co.jp/>)

彩りを重視したのか、金銀に見立てなのか、食感の違いを工夫したのかを考えながら試食しました。

松江市の近くには、雲南市があり、タマゴかけごはんシンポジウムが毎年開催されています。古くからよい卵が入手できたと考えられました。鯛とゆでタマゴのおいしさをそれぞれに感じられるさっぱりとした品の良い料理でした。

3. 私のおすすめ『鯛めし』

私のおすすめする鯛めしが食べられるお店は、鯛茶漬けで有名な『銀座うち山』です。お店独特のオリジナル料理が多く、熱々の「ごま豆腐」も絶品です。鯛茶漬けランチコースがあります。鯛の刺身とオリジナル“タレ”の組み合わせをお楽しみください。

もう一店は、京都『和久傳』の鯛の黒寿司です。これは思い出すと、京都まで食べに行きたくなるおいしさです。黒酢で作ったすし飯の上に鯛のうすづくりが一面に載っていて、その塩加減、味わいなど絶品中の絶品です。こちらのお店も意外とリーズナブルな価格です。と書いてしましたら、その味を思い出して食べたくなってしまいました。弁当として、京都だけでなく、新宿有名百貨店で販売しているそうです。写真は紙面上掲載しませんでした。食欲のわいた方は是非お調べください。



*タマゴのおいしさ研究所 峯木 眞知子 〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7 タマゴ科学研究会 E-mail:info@japaneggscience.com(←質問、感想などはこちらのアドレス)