



# タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第61回)

2月は如月(きさらぎ)。「衣を更に着る」から「衣更着(きさらぎ)」が語源で、まだ寒いので重ね着をする様子を表しているそうです。漢字の「如月」自体は、中国で「万物が春に向かって動き出す」という意味を持つ月の名前からきていたと聞きました。寒いながらも昼の時間が長くなってきました。昨年11月、石川県金沢市にタマゴの講演を依頼されて出かけていきました。新幹線「かがやき」に乗って、大宮から2時間10分、ほとんどの方が金沢で降りました。天気も良く、紅葉も美しい秋の日です。街中に人があふれ、近江町市場やひがし茶屋街では、観光客がいっぱいでした。冬の金沢というと、カニと金沢おでん。でも今回の目的はハントンライスです。



## 1. 金沢のハントンライス

タマゴ科学研究会で発行した「まいにちタマゴ」(池田書店、2021年)の本には、“日本のご当地タマゴめし”として、石川県にある二つのタマゴ料理を紹介しています。その一つが右の写真の“ハントンライス”です。1968年頃、金沢市片町で開店したレストランが発祥とされ、ハンガリーの「ハン」と、フランス語でマグロを意味する「トン」を合わせた造語といわれています。ケチャップライスの上に卵と白身魚のフライを乗せ、ケチャップとタルタルソースをかけたボリューム満点料理です。



写真1 私が食べたハントンライス

金沢のソウルフードとして地元の人々に愛されていると書かれています。金沢在住の知人に聞いたら、いろいろな洋食屋や喫茶店で、ハントンライスは出しているけど、あまり食べないといっていました。ボリュームのある料理だけに、若い方に人気のある料理らしいです。

そこで、ハントンライス発祥のレストランに向かいました。1時間並んだという口コミがあったので、11時半に行きますと、数人が並んでいて、20分後にお店に入れました。食べられるかと心配していましたが、ハントンライス(小)があり、ほとんどの方がそれを頼んでいました。メニューを見ると、昔からの洋食屋さん風で、カレーやスパゲティもおいてあります。メニューの下に、「お一人様一品でお願いします」という文字をみつけて、びっくりしました。オムライスの変形と思っていましたが、ご飯は具材なしのケチャッ

プライスです。タマゴはふわとろ状態かと思えば、やや硬めの薄焼き卵です。ハントライス小は、上に載っているまぐろフライやエビフライも小さいので、食べやすいです。タルタルソースというよりはホワイトソースのようになめらかです。ケチャップは多めに使用され、ケチャップ味が頑張っって幅を効かせています(写真1)。個人的は、もう少しタマゴはふわとろ加減の加熱で、野菜がほとんどないので、ケチャップご飯でなく、飯に玉ねぎやキノコなどを加えてほしい、あるいは、ケチャップなどのソースが多いので、線キャベツをそえたら、よいのにといいながら、食べました。スパイシーな味付けが多い B 級グルメの中で、子どもも食べられるメニューです。タマゴの黄色、タルタルの白色、ケチャップの赤色がインスタ映えします。

## 2. 金沢の冬と思ったら「カニ」

冬の金沢では、日本海で水揚げされる鮮度抜群の海の幸を味わえます。旬はズワイガニ、甘エビ、寒ブリ、のど黒などです。石川県産のズワイガニはオスを加能(かのう)ガニ、メスを香箱(こうばこ)ガニと呼びます。加能ガニは石川県内の「加賀」と「能登」の漁協が合併した際に命名され、香箱ガニは香木や香道具などを納める小さな箱「香箱(こうばこ)」に由来しており、丸みを帯びたカニの甲羅が香箱の形に似ていることから名付けられたと書かれています。毎年 11 月 6 日にカニ漁が解禁され、加能ガニは 3 月 20 日までの漁期であるのに対し、香箱ガニは 12 月末までと短く、県外に出回らない希少品です。



写真 2 私が注文した香箱カニ

子はプチプチとした食感です。

知人が「今年はまだ食べたから今日はいらぬ」といい、もうお一人は内子のとり方のコツを力説していました。香箱ガニはこの時期に必ず食べるものとして、地元の方々に愛されていました。金沢のデパートで、茹でてさばいたパック詰めを発見。しかも安いのです。お土産物として、我が家の食卓に彩りました。鶏のタマゴだけでなく、カニのタマゴもおいしいです。のどくろの一夜干しも Good! 冬のおいしいものに万歳です!

知人に夕食に案内されたお店は、金沢駅に近い「あかめ寿司」で、若い料理人がきびきび動いている活気のあるお店でした。その後、調べたら、旬のカニが食べられるお店の一つとして紹介されていました。甲箱ガニ(写真2)を注文すると、さばいて食べやすく出てきます。通常の半分以下の小さなカニです。小さいながら、甲羅の中にある鮮やかなオレンジ色の「内子(うちこ)」と濃厚な「カニ味噌」、そして右側に添えられたお腹の「外子(そとこ)」というタマゴと 2 種類のタマゴを味わえるのが特徴です。内子は濃厚な味わいで、外

\*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)