



タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第63回)

4月になりました。今年のイースターは、なんと4月5日、今日です。イースターの象徴であるウサギやエッグのチョコレートは日本でも出回るようになりました。イースターと聞くと何かときめくのは、春という季節のせいでしょうか。花も一齐に咲き、新年度が始まります。動画を掲載いたしました。和菓子の“きみしぐれ”です。(URL: <https://youtu.be/ufGBMezlYdY>)

1. きみしぐれ(黄身時雨)

きみしぐれは、古くから作られてきた和菓子です。白練りあんを用い、外側のあんには卵黄と穀粉を加え、丸めた中あんを包んで強火で、蒸し上げて作るお菓子で、抹茶によく合います。蒸し上がった際に表面にできるひび割れが、降ったり止んだりする「時雨(しぐれ)」の空模様 に似ていることから名付けられています。また、雨が降る景色や稲妻、雨の後に雲のすき間から日の光が差し込む様子などを表現したものとされています。食べてみると、ほろり！優しく上品なおいしさです。



きみしぐれのお菓子は、見栄えが良いので、いろいろな種類が作られ、市販されています(上の写真)。一般的なものは、外の衣あんが黄色で中あんが赤く着色され、ひび割れからその赤色が見え、かわいらしいです。中のあんが小豆あん、抹茶を加えた緑色のあん、チョコレートや栗の色のあんもあります。“菜の花しぐれ”では、外側が卵黄をさらに着色した強い黄色です。「しぐれ」とついているのに、外側にひび割れが少なく、しぐれていないものもありました。春はヨモギ色で緑色、秋は黄色にしている和菓子屋さんもありました。きみしぐれは見栄えの良い出来上がりには、コツが必要です。

2. きみしぐれの分量および作り方

きみしぐれ5個分の分量は、白こしあん 150g、卵黄 1/3 個 約 8g、上新粉 3g、中あんにつける食紅や抹茶を用意します(白のさらしあんでもできます)。作り方は、白こしあんを鍋に入れ、弱火にかけ、焦がさないように3分程度混ぜます(火取りといえます)。10%程度水分を飛ばしたら、白あんを半量に分け、衣あんと中あんにわけます。中あんは、食紅や抹茶で、色を付け、5 等分して丸めておきます。衣あんは、卵黄と上新粉を混ぜてこれも 5 等分にします。かなりやわらかいです。布巾(クッキングペーパーでも可)をぬらして、硬く絞り、手の上にひろげます。その上に衣あんを丸く伸ばし、中央を厚く、縁を薄くします。中央に中あんをいれて、外側から、丁寧に包み込みます。包み込んだら、上下を反対にして、布巾で表面を軽く包んでなめらかにします。パラフィン紙などの上において、蒸し器で蒸します。蒸し器はふたを閉め、強火で 8 分程度蒸します。

きみしぐれに関する研究(池田と小菅:調理科学 20 巻 3 号、1987 年)には、卵黄はあんの 10%、上新粉はあんの 5%でよい製品が得られると紹介しています。予備実験の結果、上新粉の量が多いとよく膨らみ、スポンジケーキのような食感になりました。上新粉の代わりに、小麦粉や片栗粉を使ってみました。操作性が悪く、外あんが包みにくく、ひび割れは起こらなかったです(図2)。別な食感の和菓子でした。

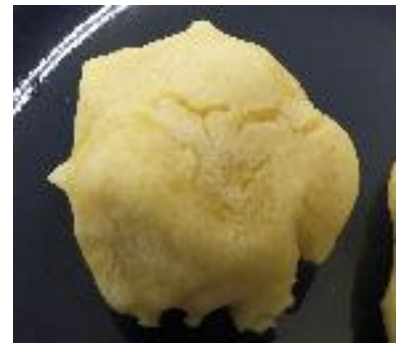


図2 片栗粉のきみしぐれ

3. きみしぐれにおける卵黄の効果

卵黄の代わりに水を加えても少し膨らみますが、卵黄は水よりも膨化性を高めます。これは、あん粒子間に保たれていた水が加熱に伴い、蒸気にかわり、また含まれていた空気が膨張するためです。卵黄の水分(約 50%)と乳化性が、しぐれの現象に影響していると考えられます。卵黄をあんの 10%添加したものはひび割れが美しいです(下中の写真)。卵黄の代わりに水や卵白を用いたところ、右下の写真のように膨化はほとんど見られません。卵黄は、おいしく見える色とコクや風味を与え、さらに膨化性とあん粒子に結着性を与えて、形を保ちます。ただし、卵黄だけでは、生地がべたつき操作性が悪いので、上新粉の添加が必要になります。外あん(ひび割れ部分)を電子顕微鏡で見ると、卵黄があん粒子を包みこみ、連続させているのが観察できました。



卵黄をあんの 20%添加

卵黄 10%添加

卵黄の代わりに水

外あんの SEM 像

*タマゴのおいしさ研究所 峯木 真知子

〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7 タマゴ科学研究会

E-mail: japaneggscience@gmail.com(←質問、感想などはこちらのアドレス)