



タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第65回)

6月、梅雨の時期です。前号では、伊達巻について紹介しました。魚のすり身が入っていない伊達巻は、千葉県銚子市の郷土料理として、正月にいただくようです(右写真)。すでに youtube 動画で紹介しています。

(<https://www.youtube.com/watch?v=I2zgfJY9f>)



同じような珍しい伊達巻が、鹿児島県にもありました。“こがやき”という伝承料理です。本研究共同研究員で玉川大学農学部の小泉昌子氏に紹介していただきます。

1. “こがやき”との出会い

こがやきは、鹿児島県の郷土料理であり、行事の際、特に正月料理として、かまぼこやつまあげとともに、「卵の練り製品」として食べられているそうです。

私の所属する玉川大学は、鹿児島県南さつま市に学外実習施設を有しており、私も鹿児島県を訪れる機会がありました。鹿児島を頻繁に訪れている先生が、私がタマゴの研究を行っていることを知り、「鹿児島には甘いプリンのような卵焼きがある」と教えてくださいました。

そこで 12 月末に鹿児島県を訪れた際に探したところ、「枕崎市かつお公社」というお店で、数種類のこがやきが販売されているのを見つけました。しかし、学外実習の引率で 3 月に再訪した際には、販売されていませんでした。

その後、南さつま市の市役所の方にこがやきについて伺ったところ、鹿児島県出身者であっても、知っている人と知らない人がいることがわかりました。こがやきは正月料理として食べられているものの、かつては家庭で作られていた一方で、現在では家庭で作ることはほとんどなく、多くの場合は購入されているとのことでした。



2. こがやきの材料と調製

こがやきは、鶏卵、豆腐、すり身、砂糖、食塩を主な材料として作られます。レシピによっては、

すり身を使用しないものや、しょうゆやみりんを加えるものもあるようです。鶏卵、豆腐、すり身はいずれもタンパク質源であり、動物性と植物性のタンパク質が混合している点や、栄養価が高い点に魅力を感じました。

「伝え継ぐ日本の家庭料理」では、こがやきのレシピが紹介されています。それによると、鶏卵 600g、すり身 100g、豆腐 4.4kg、砂糖 800g をすり鉢で擦り合わせ、こが焼き鍋と呼ばれる金属製の鍋に入れて蓋をし、直火の弱火で加熱するという方法です。

卒業研究のテーマとしてこがやきを取り上げることを決め、卒論生とともにこのレシピを参考に調製を試みました。しかし、加熱方法にスチームコンベクションオーブンをを用いたことが影響したためか、十分に凝固しませんでした。このレシピの材料配合を割合に換算すると、鶏卵 10.2%、すり身 1.7%、豆腐 74.6%、砂糖 13.6%となります。市販品の食品表示を確認すると、鶏卵の割合が最も多いものが複数見られますが、このレシピでは豆腐が非常に多いことがわかりました。

3. こがやきの研究

現在は卒業研究の一環として、卒研生とともに、鶏卵、豆腐、すり身の割合を変化させたこがやきを調製し、食感や構造について調べています。こがやきは、タンパク質が豊富で、さらに砂糖由来の炭水化物も含まれるため、栄養価の高い食品と言えます。また、食感がやわらかく、塩分含有量が少ないことから、高齢者向けの高栄養食品として利用できる可能性があります。こうした研究が、鹿児島県の伝統食品を残し、広めることにつながればと考えました。



そこで、枕崎市などの地元酒造メーカーなどが公開しているレシピを参考に、鶏卵 45%、豆腐 40%、すり身 15%を基本配合としてミキサーを用いて調製し、各材料の割合を変えて物性を評価しました。その結果、鶏卵やすり身が多いと硬くなり、豆腐が多いと柔らかくなる傾向が認められました。加熱前の液体(ゾル)状態の粘度も測定したところ、鶏卵の割合が高いと粘度が低く、すり身の割合が高い場合には粘度も高くなりましたが、豆腐の割合は粘度に大きな影響を与えませんでした。

試作したこがやきは、市販品に比較して表面に焼き目がなく、断面に大きな気泡が多数存在する点が、特徴でした。これは、本来はすり鉢で擦り合わせる工程を、ミキサーで代替したことで、空気を多く含んだと考えられます。今後は、真空ミキサーの使用やゾル調製後に脱気工程を導入するなどの工夫を行い、配合割合の違いが食感に与える影響について、さらに検討していく予定です。

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