2026 年 11 月 5 日



タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第 70 回)

本日、タマゴの日です。そして、このメールマガジンを配信して第 70 号になりました。毎回読んでいただいている皆様に深く感謝いたします。

自分の部屋の掃除をしていたら、畠中恵著の「ねこのばば」という文庫本が見つかりました。一度読んだはずなのに、内容を記憶していません。こんな題名の本をどうして購入したのかしらと開けてみたら、最初の小説は“茶巾たまご”という題でした。茶巾たまごは、食が細い主人公の若だんなのおかずとして、作られていますが、その料理の上には山ほどの砂糖がかけられて登場します。茶巾たまごは、「玉子百珍」とも呼ばれる「萬宝料理秘密箱」(1785 年)にでてくる料理です。この本には、103 種のタマゴ料理が記載され、続いて「萬宝料理献立集」には、酒の肴、吸い物などの献立の例が列記され、玉子百珍として有名です。今までに、私のメールマガジンで、この中から取り上げた料理には、“たまごふわふわ”“タマゴぞうめん”があります。ゆで卵に砂糖をかけておかずにするというのが、気になって玉子百珍を調べ直してみました。(本からの抜粋はその本の表記通りにしました)

1. 茶巾たまご



“茶巾たまご”の作り方は、紙にたまごを割り入れ、茶巾にして茹で、その紙をとった後、醤油をたらして、もみ海苔をかけるか、葛餡(くずあん)をかけて青のりを振ると書かれています(「茶巾たまご」の本から)。原田信夫校註・解説の料理百珍集(p135、八坂書房、2009 年)の“茶巾卵”の作り方は、「是も煎ぬきを、あつきうちに、一重紙につつみ、上を布につつみ、きつしとねじて、少して、茶巾持ちのごとくに、なるへし、遣ひやうは、前に同じ」と書かれています。煎ぬきとは、煮貫(にぬき:ゆで卵)と同じ意味で使われており、ゆで卵を熱湯につけて、卵のとがった方を上にして、ガーゼで包み、ねじって押さえ、冷ますとあります。紙だけでは、整形がしにくいので、布でそれを覆い、丸くかわいらしく作っています。奥村彪生氏は、茶巾卵の紹介に、高級な和菓子に見立てた形の愛嬌のあるゆで卵ですと右の写真を掲載しています(万宝料理秘密箱、㈱ニュートンプレイス、2003 年)。



同様に、茹で卵を再度熱湯にいれて整形している料理には、茶巾卵の他、紅貫卵や花卵(写真右)、角切り卵があります。これらは、今でも和食で使われている手法です。半熟卵の利用したものには「粕漬卵」があり、これは酒粕、白味噌、ねり辛子で作った床に半熟卵を漬けています。卵百珍には、ゆで卵を利用した料理が多く出てきます。外側が卵黄、内側が卵白になっている黄身返し卵も有名です。

2. 牡丹たまご



ゆで卵を整形したのではなく、紙に卵を入れて加熱した料理に、牡丹卵があり、椀種に使われた写真が掲載されています(万宝料理秘密箱、㈱ニュートンプレイス、2003 年:写真右)。

半紙 2 枚の中に、たまごを割り入れ、黒ごまを少し入れて、紙をよじり、口を閉じて、熱湯で茹でる。できあがったら、白砂糖をかけて食べるとよい。薄くずや青海苔の粉をかけてもよい。小皿に入れて、生醤油、浅草のりの粉をかけて、長崎では白酒をかけると元本に書かれています。このことから、卵に白砂糖をかけるのは、珍しくもなかったようです。奥村彪生氏は、酒の肴の一品に「別の手取鶉焼卵」を紹介しており、この料理には、高級品の赤ザラメが振りかけています。塩味は書かれていません。なお、通常の巻之二 八の「うづら卵」は、鶏肉をよくすってつみれにし、それに卵をくわえて蒸した料理が書かれています。



3. 卵菓子:饅頭卵・卵羊羹



奥村氏は、卵菓子として、「卵ぞうめん」、「くるみ卵」、「梅仁卵(プリンに近い)」、「粽卵(ちまきたまご)」、「卵羊羹」、「カステラ卵」、「饅頭卵」、「小豆餅卵」「金平糖卵」、前述の「別の手取鶉焼卵」をあげています。

饅頭卵(写真右)は、ゆで卵の卵黄を取り除き、その代わりにこしあんを入れて形作るようです。その後、卵白に焼き目をつけます。こしあんではなく、煮小豆を入れると「小倉卵」になります。

「玉子百珍」には、このように遊び心を感じる興味深い料理がたくさん出てきます。金糸卵や銀糸卵には、卵白に金箔や銀箔を混ぜて焼いて、線切りにした豪華な料理です。

奥村氏はこれらの料理を研究して、自ら復元させて、出版しており、今回の写真はいずれもここから利用させていただきました。本当に偉大な功績であり、奥村氏の料理に対する愛情がひしひしと感じられます。江原・近藤氏の共著の「おいしい江戸ご飯」、松下幸子氏の「江戸料理読本」にも、長年の研究の成果をまとめられ、料理に対する深い造詣を感じます。

先輩達の努力に感服・感謝。古くから愛されたタマゴにも乾杯!いいタマゴの日にも乾杯!さあ、タマゴをおいしくいただきましょう!

＊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)