

## きままに一品 第二百二十四回

### たまごふわふわ



今回は、静岡県袋井市の名物料理、「たまごふわふわ」をつくってみました。新撰組の近藤勇も大好物だったと言われている料理らしいです。本当かな？

たまごふわふわの起源は江戸時代にまでさかのぼり、1831年(文化10年)に書かれた文献「仙台下向日記」には、大阪の豪商・升屋平右衛門重芳が袋井宿の太田脇本陣に宿泊した際、「玉子ふわふわ」が膳にのったと記されている(Wikipediaより)

材料はいたってシンプル。出し汁とたまごだけです。

- ① 昆布と鰹節でとった出し汁を200cc用意します。
- ② 出し汁に塩小さじ1/4と薄口醤油大さじ1/4で味付けて、すまし汁をつくります。
- ③ その汁から20cc取っておきます。
- ④ たまご一個を卵黄と卵白に分け、卵白に③と塩一つまみ

と、みりん少々を入れて、ハンドミキサーでしっかりと泡立ってます。

**昔の人は、どのように泡立っていたのでしょうか？**

- ⑤ 一人前の土鍋に残りのすまし汁をいれて、火にかけます。
- ⑥ 泡だった卵白に溶いた卵黄をいれ、さっと混ぜ合わせます。
- ⑦ 鍋が煮立ったら、火を止め、⑥を鍋の縁から一気に流し込みふたをして 10 秒蒸らします。この時鍋のふたをあらかじめ温めていると良いでしょう。
- ⑧ 小ネギの小口切りをのせて完成です。温かいうちに召し上がれ！黒コショウを振りかけても美味しいですよ。



広重 東海道五拾三次 袋井 出茶屋ノ図