

「たまごふわふわ」の概要説明

(1) 取り組みについて

袋井市観光協会ではテレビ番組の取材をきっかけに、江戸時代の名物料理「たまごふわふわ」が袋井宿の太田脇本陣で宿泊客の膳に載った当時全国的に人気のあった料理ということを知りました。観光に重要な要素として観光地は勿論、宿、食、土産物、温泉などが上げられますが、これまで袋井には名物と言われる料理が見当たりませんでした。

年間400万人の観光入りこみ客に楽しんでいただける、印象に残る袋井の食べ物を探しておりましたところ「たまごふわふわ」の存在を知り、再現に取り組み市内の店舗に試作をお願いしました。

この料理は、名前の面白さや簡素な玉子料理であることから、幅広い業種の方々が取り組めるかと思えます。これまで再現しメニューに取り入れている店も9軒あり、また現在、メニュー化に取り組んでいるお店も多数あります。

袋井市観光協会ではこの「たまごふわふわ」を今後、店舗の拡大を図り、袋井の食の名物として広く親しまれ観光客にも袋井に「たまごふわふわ」ありと言われることを目的に取り組んでいます。

そのためマスコミ等各種手段により多角的に宣伝をしていき、将来、袋井の観光資源として確立させたいと考えております。

たまごふわふわとは

(2) 「たまごふわふわ」とは

実に奇妙な名前ですが、れっきとした江戸時代のたまご料理です。

江戸時代には「ふわふわたまご」とも言われ全国的に人気のあった料理とされています。

江戸時代の文献にも記されていて、袋井宿の太田脇本陣でも膳に載ったとされています。（「仙台下向日記」升屋兵右衛門）また「東海道中膝栗毛」にも將軍家の饗応料理として紹介されています。

材料は、たまごとだし汁でシンプルですが、作り方は「ふわっ」と仕上げるために若干コツが必要ということです。

食感はいままでなたまご料理と比べて、ふわふわしたたまごが泡のように盛り上がって舌触りのふんわり感が違います。また、「たまごふわふわ」は江戸時代の料理をテーマにした小説にもなっており、夫婦と姑のギスギスした家族関係を修復させて、家族の絆を深めるきっかけとなった料理として物語られ、癒しの料理として紹介されています。

「たまごふわふわ」はシンプルな料理ですが歴史があり、奥の深いたまご料理と言っていいでしょう。

(3) 「たまごふわふわ」と袋井宿

升屋平右衛門「仙台下向日記」

升屋平右衛門重芳（1764～1836）文化10年（1813）仙台へ下ったときの「仙台下向日記」に袋井宿太田脇本陣の膳の献立に「たまごふわふわ」が記載されている。

升屋平右衛門

平右衛門こと山片重芳（1764～1836）がわずか8歳で家督を継いだとき大坂の豪商升屋は危篤状態であったが、大番頭の久兵衛（升屋の別家）の手腕によって全国数十藩にわたる大名貸として大成功をおさめるに至った。

文化十年（1813）一番の得意先仙台藩（伊達家）の財政が思わしくない状況であったため、大坂から仙台に出向いた。

この日記はみずから筆をとって道中書き付けたもので、正月18日に大坂を立って東海道を下り、当地を同月25日に通過し、江戸を経て2月14日に仙台に至っている。帰路は奥州街道・浜街道・中山道を通り、5月3日に大坂へ帰着した。各宿場の風物や毎日の献立などを細かに記録している。

袋井宿の記録

* 1813年正月25日袋井宿 太田脇本陣 太田八兵衛方に宿

夕飯 指身 (大いわし作り身・わかめ・紅かんてん・うと・しょうが・酢みそ)
汁 (大根)
坪 (こくしょう・いも・ふ)
平 (鴨・水菜・ごほう・ねんしん・こんふ)

翌26日

朝飯 汁 (大根)
平 (ねんしん・いも・昆布・揚げ豆腐)
皿 (たまごふわふわ)

調査研究対象文献

有坂隆道著「山片幡桃と升屋」創元社

(4) 作り方 (参考 大江戸料理帖より)

《材 料》

玉子 (1人1個が目安)

鰹出汁

醤油、砂糖、胡椒

《作り方》(基本形)

汁は醤油味の勝った鰹出汁で、少し濃い目のすまし汁に仕立てる。

できるだけ小さな鍋に出汁を煮立てて、わずかに砂糖を加えてよく泡立てた玉子を、片口で鍋の縁の方から一気に落とし込んで蓋をする。(但し大量調理の場合は大鍋にて作る)

熱が全体に回ってふんわりと盛り上がったら(だいたい、ゆっくりと10数えるぐらいの間)、椀によそい、胡椒を振って供する。