

理を現代に再現!

ふわふわ。を食べよう。



東梅屋
立物之次
袋井

だし汁の上に「ふわっ」と浮かび、口に入れると「ふわっ」と溶ける。後に残るは、豊かな風味と例えようのないやさしい味。

袋井の新たな「食」の名物として、最近話題急上昇の「たまごふわふわ」。

皆さんはもうご賞味されましたか。

①商工課観光振興係 ②44-3156

市観光協会 ③43-1006

そもそも「たまごふわふわ」って、

一言で言い表すなら、「たまごふわふわ」は、江戸時代のたまご料理です。

約200年前の江戸時代の文獻「仙

台下向日記」の中で、大阪の豪商、

升屋平右衛門重芳が袋井宿の大田脇

本陣に宿泊した際、朝食に出された

メニューの一つとして記されています。

また、「東海道中膝栗毛」でも茶店

の食事として登場する一方、將軍家

のもてなし料理として出されるなど、

全国的に人気があった料理でした。

新しい「食」の観光資源として

市観光協会が着目

この「たまごふわふわ」に、いち早く着目したのが市の観光協会です。

名前の面白さもそのことながら、

江戸時代にあつて今はどこにも出さ

れていないその実態や、袋井宿でも

旅人への朝食として出されていた歴

史に興味を覚え、寺院やメロンなど

に次ぐ、市の新たな観光資源になれ

ば、「たまごふわふわ」の再現に乗り出しました。

手探り状態からの料理の再現

現代版「たまごふわふわ」

市観光協会は、さっそく市内の飲食店に試作を依頼。しかし、なかなか良い返事はもらえません。

それもそのはず、再現しようと

も江戸時代の料理ですから、作り

方を知っていたり、口にしたこと

があつたりする人がいるわけでもなく、完成品の写真もないからです。

それでも当時の料理本を参考に、手

探りの状態から再現に挑戦。試行錯誤

を重ね、平成18年6月について「たま

ごふわふわ再現第1号が完成します。

そして、試作品を試食した時、口

にした誰もが、その古くも新しい不

思議な食感と風味に舌を打ち、こう

思いました。「これはいけるー」

郷土料理に向けての普及活動、

そしてB-1グランプリ出展へ

その後、市観光協会では、市内の飲食店へ、メニューに「たまごふわ

わ」を加えてもらうよう協力をお願い

し。平成18年12月に袋井宿場公園で開

催した「たまごふわふわお披露目

会」を契機に、地域の郷土料理とし

て広まるよう、公民館や小学校での料

理教室などを行ってきました。

そして、その翌年6月、富士宮市で

開催された、全国のB級ご当地グルメ

のナンバーワンを決める祭典

「第2回B-1グランプリ」に、「たま

ごふわふわも参戦。初出場ながら、み

ごと4,500食を完売し、その名は

全国に知れ渡るようになりました。

また、昨年11月に福岡県久留米市

で開催された「第3回B-1グラン

プリ」でも、各地の並みいるライバ

ルを抑えて、「じやっちゃん賞

(久留米弁で「絶対好きだ」の意味)を受賞しています。



「たまごふわふわ」 サポーターの募集

◇「たまごふわふわ」の出展イベント
や料理教室で、スタッフや調理の
指導・サポーターとして参加してい
ただける方を募集しています。

対象 「たまごふわふわ」に興味のあ
るおおむね65歳までの方

募集人数 10人程度

申込方法 電話または、ファクスで
住所、氏名、電話番号、年齢をお
申し込みください。

◇「たまごふわふわ」の調理技術を習
得後、修了書を交付します。

☎市観光協会

☎43-1006 FAX44-3189



「たまごふわふわ」 味処のご案内

<再現>

○たまごふわふわ

- ・居酒屋「どまん中」(袋井)
- ・遠州味処 とりや茶屋(高尾町)
- ・遠州 和の湯(諸井)
- ・お食事処「門前楽市」(久能)
- ・時代屋(袋井)
- ・山梨屋 寿司店(高尾町)

<創作>

○たまごふわふわみそカステラ

- ・御菓子所 五太夫きくや(高尾町)

○創作菓子たまごふわふわ

- ・菓子処「つじもと」(上山梨)

○たまごふわふわ EGG FURE²

- ・さのや会館(上山梨)

○たまごふわふわパン

- ・サン・ドーレ(高尾町)

○たまごふわふわアイスクリーム

- ・じえらーと・げんき(久能)

○中華風たまごふわふわ

- ・中華料理「三休」(堀越)

○たまごふわふわラーメン

- ・ラーメン太郎(高尾町)

江戸時代の名物料

袋井宿

たまご



◇1月25・26日には、升屋平右衛門重芳
の子孫、山片重治さん・重昭さんが袋
井市を訪れ、「たまごふわふわ」など当
時の朝食を体験しました。

広がる観光資源としての可能性
伝統の「再現」と応用の「創作」
長い時を経て、再び現代によりが
えった「たまごふわふわ」。現在、市
内には、当時の料理をそのまま「再
現」したものと、「創作」としてお菓子
や他の料理に応用したものが楽しめ
るお店があります。

また、「たまごふわふわ」は家庭で
も気軽に作る事ができる料理で
す。是非一度、食卓に並べてみては
いかがでしょうか。

江戸時代に宿場町として栄えた袋
井宿。そこで出された「たまごふわ
ふわ」が、これからも袋井の郷土料理、
おもてなし料理の一品として、私た
ち、そしてこの地を訪れる人々を楽
しませてくれるでしょう。

名物料理を家庭でも!

「たまごふわふわ」のレシピを紹介

◇具は、家庭にあるも
のをお好みで入れて
ください。



材料(1人分)

だし汁(こんぶ、シイタケ、
かつおぶし) …… 200cc
卵 …… 1個
塩 …… 小さじ1/4
薄口しょう油 …… 大さじ1/4
コショウ …… 少々
みりん …… 少々

作り方

①だし汁に、塩、薄口しょう油とコショウを加えて、すまし汁を作り、180cc(Ⓐ)と
20cc(Ⓑ)に分ける。②鍋にⒶのすまし汁を入れ、ふたをした状態で火にかける。③
ボールに卵とⒷのすまし汁、みりんを少々入れ、ハンドミキサー(ない場合は、泡立
て器でも可)でクリーム状になるまでよく混ぜる(最低4~5分)。④②が煮立ったら
火を止め、なべの縁から③を一気に流し込み、ふたをして蒸らす(この時、ふたが冷
めないよう、あらかじめ暖めておくと上手に蒸らすことができます)。

※このレシピは一例です。