

気まぐれ通信

令和2年7月4日 第121号

発行者 有限会社津口ファーム

たまごは、いつ頃から食べられていたのか？

先日東広島市にある三つ城古墳を散策していたところ鶏の埴輪を見ました。古代の人は、まだ卵を食していなかったのではと思いつつ、鶏型埴輪の説明書きを読みました。



そこには、時を告げる鳥として古墳での葬送儀礼に欠かせないもので鶏を土で作り古墳の上に置いていたとのことでした。そのころは食用としては公には利用されていませんでした。それで卵を食べたという文献は残っていないようです。奈良時代に入ると仏教の訓えから卵も含む肉食禁止令が出てなかなか食用としては利用されなかったようです。



実際卵を食べるようになったのは、卵に対する信仰心や恐怖心がなくなった江戸時代から一般に食べられるようになりました。卵売りの行商も天秤棒の桶に卵をのせて「たまあ〜ご、たまあ〜ご」という売り声で街を歩くようになりました。この頃には卵料理も色々作られるようになり江戸時代天明5年（1785年）に出版された有名な料理本である「万宝料理秘密箱」という本の中にある「卵之部」にあるめずらしい卵料理を記載した「卵百珍」が有名です。



「卵百珍」には、103種類の卵料理が紹介されています。

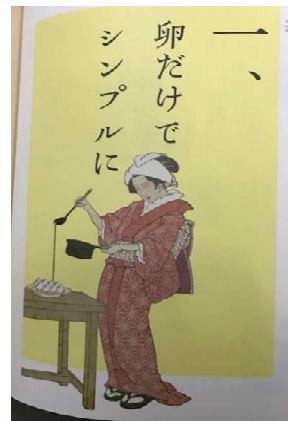
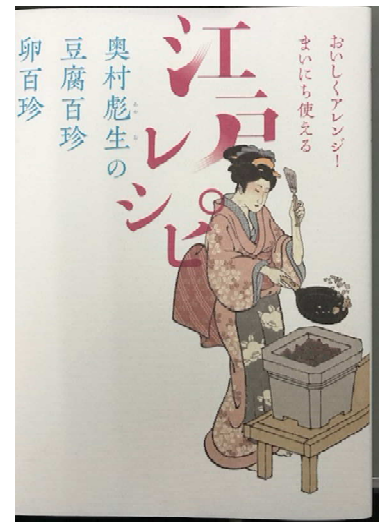


三つ場古墳は、東広島市にある古墳で国の史跡に指定されていて広島県では最大規模の古墳で5世紀前半の築造と推定されています。現在の古墳は、1990年から1993年にかけて復元完成して公園として整備されています。

三つ場古墳は、東広島市にある古墳で国の史跡に指定されていて広島県では最大規模の古墳で5世紀前半の築造と推定されています。現在の古墳は、1990年から1993年にかけて復元完成して公園として整備されています。

本の紹介

今回ご紹介するのは、卵を庶民が食べ始めた江戸時代に書かれた「卵百珍」の中に書かれているレシピ本です。おいしくアレンジまいにち使えるというキャッチフレーズで豆腐百珍とセットで載っていました。



卵編の最初のページを紹介すると「卵百珍」には、あまり他の食材を加えずに当時高価だった卵をシンプルに調理した料理も登場しています。

写真右は、「熬貫卵葛掛」（にめきたまごくずかけ）『常の熬貫たまごを皮をさき、三ツほどにきり、薄葛をひき、せうが汁掛るよし。又おろしわさび置き出すへし』

ゆで卵に少しとろみをつけただしをかけるだけでいたってシンプルですが、卵の滋味深さが堪能できる、ほっとする味わいです。

（材料）卵1〜2個 だしカップ1 うすくち醤油 小さじ2 みりん 小さじ2 くず粉小さじ2
今回は1つだけご紹介しましたが、次回の気まぐれ通信には、江戸時代にタイムスリップして江戸前の卵の料理をご紹介します。この号は、これでおしまいとさせていただきます。

奥村彪夫（おくむらあやお）著 NHK 出版
2020年5月30日発行 1,500円+税