

平成30年11月20日 第101号

発行者 有限会社津口ファーム鶏卵部

## 鶏供養

毎年この時期に鶏供養をしておりますが、今年は11月14日に近所の法泉坊さまご住職に来て頂き従事者も鶏懇碑の前に集まり、全員で日頃お世話になっているにわとりへの感謝をこめて手を合わせました。法要のあと、住職から「獅子身中の虫」という言葉を聞かせてもらいました。



獅子の体内の中の虫が、獅子を滅ぼすという意味で、仏教用語で仏の弟子でありながら仏教に害を与えるもの、すなわち内部



の者でありながらその組織に害を与えるものだそうです。

高倉健が映画で背中に唐獅子牡丹を描いているのは、その体内の中の虫を征伐してくれるのが牡丹の花だということらしい。

ニワトリさん達を含む組織のなかでともに歩ませてもらう、自分さえよければいいと思うと身を滅ぼしてしまう。だから鶏に対して1年間お世話になった感謝の気持ちをもって供養しましょう。という話を聞かせてもらいました。



前号に続き、10月16・17日に京都で開催されたシンポジウムについてのお話を続けたいと思います。

冒頭京都女子大の八田教授（今回の会長）が「卵はなじみ深い栄養源で、特に日本人は卵が大好きで2017年年間1人あたりの消費量は333個でメキシコの371個に次ぐ2位である。日本では卵の調理、加工技術や健康機能に関する研究開発も世界に誇れるレベルにあります。」と述べられた。

東京家政大学 峯木真知子先生

### 「日本料理でのタマゴのおいしさについて」

日本料理は四季のある料理で色どりや花や葉に見立てて包丁さばきで創作。生麩を使って色どりをよくする。器も多様である。卵は沢山食べる。ゆで卵、茶碗蒸し、卵かけご飯、すき焼き等食べる。卵は流動性、凝固性、乳化性、希釈性、起泡性、色づくり性と料理に合わせて利用できる。生卵はすき焼きをまるやかにする。べっこう卵は、味噌につけておくと光沢が良くなる。冷凍してつけておくと丸い形で光沢が良い。

卵黄の中には卵黄球がある。数にして180万個と言われている。目玉焼きを10センチ上から落として焼いたものとそっと置いて焼いたものでは異なり、前者はべったとした扁平、後者は盛り上がりが良い。これは卵黄球が崩れていないことでふっくらとしておいしさに影響する。玉子焼きは、砂糖みりん醤油を入れあまりかき混ぜないで白身と黄身がわかる位で混ぜていない方がなめらかでジューシーになる。卵黄球がだ円の形で残っている。攪拌しすぎると固くなりおいしくなくなる。新鮮卵は柔らかくてジューシー。

25℃14日目は味覚が落ちる。0℃14日目の卵は新鮮卵と変わらなかった。親子丼、かつ丼、卵とじなどは、卵白卵黄の時間差で不均一でもおいしくなる。

弁当に入れるおかずの第1位は、鶏のからあげ2位ハンバーグ、玉子焼きは16位ですが、日本の作った母の味。弁当の色どりには卵の黄色が効果的。日本人は卵料理を好んで食べる。黄色は和食に合う。

おせちには、伊達巻、錦たまごが定番である。

次号に続く