

味な提言

第5回 生揚げと焼き豆腐「おでん、すき焼きで重宝」

朝晩がめっきり冷えてきた今日このごろ、晩ご飯は温かいお鍋がうれしいですね。そんな日本人が大好きな鍋でも、おでんとすき焼きは別格で、どちらも日本全国で食べられています。

その一つのおでんは、みそ田楽の「町」が語源の料理で、江戸時代から食べられています。水切りした豆腐に竹串を刺し、みそを付けていろりなどで焼いて食した形が、伝統芸能の田楽の「高足」で踊る姿に似ていたからと言われていました。

それが上方(関西)より江戸に伝わると、野田(千葉)で盛んに作られるようになった、しょうゆで、いろいろな具を煮たものをおでんと言うようになりました。

赤塚不二夫さんの漫画「おそ松くん」のチビ太が持

っていたおでんは、こんにゃく、がんも、鳴門巻きを串に刺してありましたが、鳴門巻きを食することから舞台は東京・下町と察します。

三河地方では、今でもホセ(串)に刺しておでんを売っているのは、食べやすさや販売のしやすさからでしょう。

二つの形に進化したおでんは、関西では濃い口しょうゆで煮たおでんを「関東煮」と呼び、みそおでんといえば、ゆでたこんにゃくや焼き豆腐を串に刺して甘みそをかけたものを指します。

そんなおでんの具材に使われる生揚げは、木綿豆腐を水切りして180℃の高温で香ばしく揚げたものです。関東煮を炊くときに油抜きをして使うことが多いのは、味染みがよくなるからです。

また、水気の多いものを高温で揚げる際に油が劣化しやすく、これを除くためでもあります。揚げ加工することで皮ができ串にさして煮込んでも崩れず、重宝されたと推測できます。

語源は、中心部が油揚げに対してみずみずしいことから「生」という言葉を付け、関西では油揚げを「薄揚げ」といい、それに対して厚みがあることから「厚揚げ」とも呼びます。



形は四角と三角があり、三河地方では葬式の際の昼食(おひじ)や法要には、必ず三角の生揚げを使います。四角の「四」を「死」と重ねて忌み嫌ったからでしょう。

最近では、柔らかい絹豆腐を揚げたり、でんぷんや山芋を入れるなど、ソフトな食感のものも見かけるようになり、人気があります。学校給食でも低脂肪で高タンパク、安価ということで豆腐以上に多く使われています。

焼き豆腐は、生揚げと同様に、水切りした木綿豆腐に焦げ目を付かけるように鉄板や炭火、直火であぶったものです。生揚げと比べ、揚げないので皮ができない分、軟らかく独特の芳香があること、油っこくないことが違いです。用途はすき焼きの具材が多いのですが、ルーツの明治維新後の牛鍋には入っていなかったそうです。焼き豆腐を使う理由は、一般的な食材として手に入りやすく煮崩れしないのと同時に、濃厚な味に淡泊な豆腐との相性が良かったからと想像します。

今夜は、日頃あまり気にしなかった脇役食材の生揚げや焼き豆腐のうんちくを傾けながら、みんなでおでんやすき焼きはいかが？