

たまごふわふわ



江戸時代の旅人が愛した朝食メニュー 袋井市

「たまごふわふわ」。その親しみやすいネーミングと、ふんわりとした姿が何とも愛らしい。近年、袋井のB級グルメとして全国的に広まりつつあるが、実は江戸時代の文献に残されていた伝統料理である。


東海道五十三次の真ん中にあたり、宿場町として栄えた袋井宿。当時は宿泊客の朝食メニューとして「たまごふわふわ」が供されていた。だし汁を加えて泡立てた卵を、沸騰しだし汁で蒸すという簡素な料理。だが、シンプルなものにだし汁の深みや食感に料理人の技が光る。

袋井で90年にわたり料理店を営む「とりや茶屋」の3代目松下善行さんによると「だし汁の味と卵の泡立て方、火加減など絶妙な勘と間合いが

必要なんです。これは歴としたA級グルメですよ」とのこと。

口に運ぶと、思わず顔がほころぶ。旅路へ向かう先人に東の間の安らぎを与えた伝統の味を求めて、宿場町の歴史を辿ってみたいとなった。

N 遠州灘の鮮魚料理や郷土の味に舌鼓
遠州味処 とりや茶屋

Note 〒437-0027 静岡県袋井市高尾町15-7 ☎0538-42-2427
営業時間 / 11:30~14:00 (13:30LO)、17:00~22:00 (21:30LO)
定休日 / 月曜 (祝日の場合は翌日) ※8月は不定休あり、お盆期間やGW、年末年始などは要予約
<http://toriyatya.hamazo.tv/> (ブログ) たまごふわふわについては、<http://www.city.fukuroi.shizuoka.jp/>
 東名高速 袋井ICより約15分

地元で揚がる鮮魚を使った料理や、遠州の郷土料理を提供する。「たまごふわふわ」は、より江戸時代の食感に近付けるため、ミキサーを使わず丹念に手で卵を泡立てることで、ほど良く空気を含み、蒸し上がった後も卵が潰れることなく、しっかりとふんわり感を保った状態で味わうことができる。文献にある朝食膳に近い食べ方を体験するには、お膳スタイルで注文するのがおすすめ。下の写真は「たまごふわふわ膳 (2,500円)」

