

# ハゼから始まる天ぷら道

文 木村安兵衛

text by Yasube Kimura

先

日江戸川河口でハゼ釣りをしました。

私はハゼ釣りが大好きなんです。武士も町人も江戸ではハゼ釣りに夢中になっていたようでもあります。江戸っ子だからハゼ釣りが好きって訳ではありませんが、手軽に楽しめるハゼ釣りはちよつと暇になった週末にはもつてこいの突発的な趣味なのかもしれません。

特に初夏のハゼはまだ型が小さく3cmから10cmぐらい、大きくても14cmぐらいにしかなりません。ハゼの天ぷらにはまだ小さ過ぎるサイズです。しかし、これをかき揚げにすると「これ本当にハゼ？」と聞いてしまう程美味しいのです。

ハゼに限らず、獲れた獲物を揚げ物にして食べてしまうことはよくあります。川で獲れたスジエビ、手長エビ、サワガニ、小ハゼの仲間、アマゴ等は素揚げか唐揚げにしてしまいます。それらを肴にしたビール、日本酒の味は格別であります。

近頃は天ぷら用、唐揚げ用、お好み焼き等のミックス粉が販売されておりますが、私はパン職人。一応小麦粉のプロフェッショナルでありますから、自分で配合して天ぷら等を作る楽しみ

も味わったりします。

全ての小麦粉がパンと同じ扱いで良ければ、何の問題もないのですが、世の中はそんなに甘くないません。麺類の小麦粉はパンに比較的近い特性を持つておりますが、加える水の量は少なく、パンの半分以下ぐらいしか入れません。そのために、生地はパンのようになやかではなく、ポロポロのそぼろのようになってしまいます。それらをまとめて練り、時間を掛けてゆつくりとグルテンを繋げていきます。また、生地を伸ばす作業でもグルテンが繋がっているのです。ホットケーキも完全に生地を混ぜ切ってしまうよりも、少しモッタリするぐらいの生地の方がフワツと上に膨らみが立つてくる感じがします。

困るのは天ぷらです。生地の中は薄力粉、卵、水なのですがイメーヂが付きづらいのです。天ぷら屋さんで職人さんの手元を観察していると、生地を入れるボールには混ざり切っていない生地、水、小麦粉が散乱している。更には氷も入っている。これではどれくらい混ぜて、どれくらい氷が溶けているのか等が皆目見当が付きません。誰にでも再現できるように配合を作るパン屋とは大きな違いがあります。「同じ

小麦粉でもこれだけ扱い方が違うのか」と愕然しながら、かき揚げ作りが進行していくのでありました。

生地ができて食材への纏まとわせ方もまちまちで私を惑わせます。付け合わせのマイタケ天ぷらは一度たつぷりとマイタケに生地をまんべんなく纏まとわせ、その後ボールのヘリで余分な生地を落としてから揚げます。せつかく苦労して作った生地ならば、たつぷり食べれば良いのに、

と思うのですがこちらの方が何故かうまい。そして苦労の分だけ酒も美味しく感じるのであります。

Profile

1969年生まれ。慶應義塾大学法学部卒業後、千代田生命保険相互会社に入社。その後アメリカで唯一のFDA（米国食品医薬品局）研究機関である米国立製パン研究所へ留学、ベーキングサイエンスを研究する。ニューヨーク、フランスにて修業を積んだ後、その腕前と経営センスを見込まれ、エリック・カイザーの在日パートナーとして、2000年に株式会社フーランジェリーエリックカイザー・ジャパンを設立。2001年メゾンカイザー1号店として東京・高輪に店舗をオープンし、2021年3月末時点31店舗を数える。

