

●もどき食品を喰らう！：スルメもどきとは？

本堀技術士事務所



「もどき食品」とは、本来の食材とは別の食材を用いて味や香り、食感などを再現した加工食品の事で、「コピー食品」とか「イミテーション食品」とも呼ばれます。

古来、お寺、特に禅宗の寺院では精進料理の枠組みの中で様々なもどき食品が創られてきました。有名な所では「がんもどき(=雁のもどき)」が挙げられますね。スルメに関しても油揚げ(薄揚げ)の細切りを利用する方法などが知られていますが、今回私は、メンマやタケノコを用いてスルメのもどき食品である「スルメもどき(上写真)」を作ってみました。

●スルメもどきの作り方①

本堀技術士事務所



まず、市販の水煮メンマを用意し、水洗いしてからザルでよく水分を切ります。次に出汁や醤油、酒、味醂などで好みの煮汁を調整して、ここにメンマをしばらく漬けます。出汁は好みなのですが、一応、精進の技法を踏襲するという事で、昆布と椎茸をベースに調整しました。もちろんカツオ節などの動物性の出汁を使って頂いても構いません。ただし、醤油や味醂を入れ過ぎると、後に続く乾燥工程を経た際に味が濃く付き過ぎてしまいますので、煮汁は薄めに調整した方が無難だと思います。

●スルメもどきの作り方②

本堀技術士事務所



次いで煮汁に漬かったメンマを煮立てます。初めは強火で、途中から中火で煮ていきます。ある程度煮たら落とし蓋を被せて細火でゆっくりと煮詰めていきます。あまりゆっくり煮詰めるとメンマが柔らかくなり過ぎてスルメの様な食感が失われるので、一気に炊き上げる様な感じで煮詰めていきます。

●スルメもどきの作り方③

本堀技術士事務所



煮汁が煮詰まったのを確認したら、落とし蓋を落としたまま一晩放置します。右写真は一晩放置した後のメンマです。次いで鍋からメンマを取り出してザルに空け、余分な煮汁を良く切ります(キッチンペーパーなどで拭き取っても良いです)。その後、そのままの状態ですり乾燥させます。

●スルメもどきの作り方④

本堀技術士事務所



干し始め



2日後

味が染み込んだメンマは野菜乾燥用のネットに広げて天日乾燥させます。左写真は干し始めの状態、右写真干し始めてから2日後の写真です。水分が蒸発し、メンマが縮んでいく様子がお解り頂けると思います。

●スルメもどきの作り方⑤

本堀技術士事務所



4日後



乾燥が完了したメンマ

上写真は双方とも干し始めてから4日後の写真です。乾燥が進むにつれ水分が蒸発し、メンマが濃い茶色に変化してスルメの様に硬くなってきました。右写真は干しあがったメンマを拡大したのですが、スルメっぽくは見えませんか？

●スルメもどきの作り方⑥

本堀技術士事務所



上写真は天日乾燥が終了し、回収したメンマ(スルメもどき)です。お酒のつまみやお茶請け(右写真)にピッタリです。面白い所では、お椀にスルメもどきを少量入れてここにお湯を注いで数分待ちますと上品なスープが出来上がります。ネギや溶き卵など好みの薬味や具を加えて美味しく頂く事ができます。ビンなどの密閉容器に入れておけば長期間の保存も可能です。

●スルメもどきの組織構造

本堀技術士事務所



今回、なぜ水煮メンマを材料として採用したのかと申しますと、メンマには長い繊維組織が走っており、これらの繊維組織が結着した構造をしています。この組織構造がスルメの様な食感を生む源泉となっています。もどき食品を企画する際には、味に加え食感(テクスチャ)を如何にして再現するかがポイントとなります。調味に関する化学的なアプローチに加え、物理的なアプローチ(=レオロジーや材料工学)も要求され、まさに生物工学の技術士の腕の見せ所であります。

●水煮タケノコからもスルメもどきを作ってみました①

本堀技術士事務所



せっかくの機会なので、メンマ以外にタケノコの水煮を用いてスルメもどきを作ってみました。作り方はメンマを用いた場合と同じで、まず良く水洗いした細切り水煮タケノコを煮汁で煮詰めました。

●水煮タケノコからもスルメもどきを作ってみました②

本堀技術士事務所



1日後

2日後

次いで野菜乾燥用のネットで天日乾燥したのですが、メンマよりも細いため乾燥が早く進み、2日後には干しあがりました。

●水煮タケノコからもスルメもどきを作ってみました③

本堀技術士事務所



メンマの場合よりも色は薄くなっていたのですが、味は良く染み込んでいました。お好み焼きの生地に混ぜたりする切りイカのような感じです。お湯を注いでスープにすると上品なタケノコスープになりました。これは保存食としても使えますね。

【おまけ】 ついでに干し貝柱も作っちゃいました

本堀技術士事務所



今回はホタテの貝柱の冷凍品も手に入ったので、干し貝柱も作りました。貝柱自体が大きなものだったので干しあがるのに5日程掛かったのですが、キレイな飴色の干し貝柱が出来上がりました。そのまま食べても美味しいですが、煮物やお粥に入れても実に滋味の深い味わいを楽しむことができます。これはオススメです！