

幻の元祖『冷麺』と『雉そば』を食べる

赤尾吉一（江戸ソバリエ・ルシック）

飯高直樹（江戸ソバリエの店「kitaikebukuro CHOJUAN」店主）

愛媛県住む知人から冷凍雉肉が送られてきました。ほし先生の著書『新・みんなのそば文化入門』に『雉そば』の紹介があることから、『雉そば』にしようと思いました。ただ調理方法がわからないので、北池袋長寿庵 飯高氏に相談したところ、快く引き受けてくれました。

研究熱心な飯高さんは、『新・みんなのそば文化入門』「第8章 李孝石の蕎麦の花」に『雉そば』『冷麺』の項目があることから、幻の『冷麺』も作ってくれました。

著書によれば、『冷麺』は古くは麺と水キムチ汁『トンチミ』で作られていたようです。

『トンチミ』とは「大根の水キムチ」のことです。「水キムチ」は白菜・大根などの野菜を水や塩・薬味などで漬けたキムチで、唐辛子が入っていないので辛みがありません。

『トンチミ』は大根などを食べるだけでなく、その汁をスープに使います。通常は米粉の糊を入れて発酵を促して作りますが、今回は糊を省いて昆布を入れました。

『冷麺』は著書 P53 冷麺の歴史 ②「麺（蕎麦+つなぎ）+キムチ汁+雉」に倣い「沸かしたキムチ汁（トンチミ）+雉ガラスープ+塩」を冷蔵庫で冷やした汁と、店で提供している麺を使いました。程よい酸味と甘みの汁が朝鮮を思い起こさせます。



元祖『冷麺』



自家製『トンチミ』

雉肉は愛媛県鬼北（きほく）町で飼育された「高麗きじ」です。鬼北町は全国で唯一「鬼」がつく町で鬼ヶ城山の北に位置することにちなんで名づけられました。このところの「鬼」ブームで一躍有名になりました。岡山県に対抗してか、愛媛宇和島圏でも桃太郎の登場人物とつながりのある自治体 産品を売り出し中で、鬼北町の売りは「鬼」と「きじ」です。

冷凍雉肉は解凍後、58度で2時間半低温調理し（合鴨の調理法に倣う）「ローストきじ」にしました。このままでも充分おいしく食べられます。

雉ガラスープに野菜と一緒に煮込み『雉なべ』にしました。雉は鳥に比べて旨味が強く、臭みもありません。♂は『投じそば』です。



雉の旨味が出た出汁はそばと絡み、とてもいいお味です。

平安時代から「鳥といえは雉のこと也」と鶏肉中最高のもので珍重されていた理由がよくわかります。

また雉肉を薄く焼き爛酒に入れて飲む『きじ酒』は、平安時代から宮中のお正月行事の祝い酒として振舞われていたようです。次回は『きじ酒』を楽しむ会を企画したいと思います。



低温調理した胸肉ともも肉



季節の野菜 豆腐



『雉なべ』



『投げそば』



参加者 ほしひかる 一ノ瀬静男 鈴木幹雄 飯高直樹 赤尾吉一