

## おいしいすき焼きは関西流 ここまで分かった科学的解明

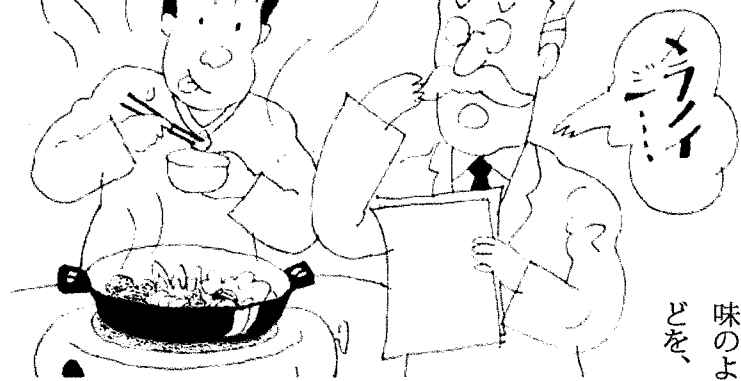
竹の皮包みの中から、白い脂の切れを取り出して、焼けた鍋の上にしゃあ、しゃあと引いた。薄青く立ちのぼる煙の匂いをかいだだけでも、もう、たまらないほどうまさうに思われた。戦前のわが国の作家の中では食通といわれた内田百閒は名作「薬喰」の中ですき焼きのうまさの秘密をこう見通していた。つまり、うまいすき焼きにありつくには、まず、ヘットの焼けたにおいが欠かせないというわけである。

すき焼きの「やり方」については、俗に「関西流」と「関東流」の二つの流儀があることはよく知られている。それぞれに「われこそは」といわんばかりの論が立てられているが、多くは自己の博識ぶりをひけらかしたり、自分の好みにもっともらしい理屈をつけただけのもの。いまひとつ客観的に人びとを納得させる根拠を欠いている。

で、先の内田百閒の文章に続けていえば、すき焼きのうまさは、しょうゆだけでもダメ、砂糖だけでもダメで、この二つを合わせたうえにさらに牛肉の脂肪が加わってこそ、初めてつくり出されるものなのである。

しかも、鍋の中の牛肉が煮詰まって、少し焦げてきたくらいとき、ヘット、砂糖、しょうゆの合体物に包まれた牛肉の表面に「メラノイジン」と呼ばれる味覚を「高揚」させる物質が誕生する。このメラノイジンこそが、すき焼きの真のうまさを決定づけるのである。

この説を裏づけるものとして、たとえば、こんがり焼けた「つけ焼き」の餅。しょうゆ味のよくしみたせんべい。ツクダ煮のじっくりと中までしみた味などを、われわれは知っている。これらの、あの独特のうま味と香ばしさの秘密こそ「メラノイジン」の仕業であって、もし、しょうゆが焦げただけのものなら、ただイガラっぽいだけ。あれほどわれわれの味覚を楽しませてくれる「香気」と「うま味」は生まれない。



このため関西流では、まず熱した鍋にヘットを引きそこへいきなりジュツと牛肉を入れ、その上にかかなり大胆に砂糖をふりかける。その砂糖がヘットのため少し焦げたところで、しょうゆを注ぐ。鍋の中ではヘットと砂糖としょうゆの混ざり合った「浅瀬」の上で牛肉が音を立てて躍り、やがて、あのすき焼き独特の香ばしいにおいがわき上がってくる。関西流では初めにメラノイジンをつくり出してしまうのであって、割り下で煮る関東流ではこの「焦げ味」が生まれない。