

ひと味違う肉を焼くのに 炭火焼きは本当に有効か

高級ステーキハウスでは、「炭火焼き」を看板にしているところが多い。本当に炭火焼きのほうがおいしいのだろうか。「炭火で焼くと、肉の質がワンランク上がるような気がする」とはあるシェフの言葉である。

ある大学の食物学科で次のような実験を試みた。質、重さ、大きさなどまったく同じ肉を、同じ火力、同じ時間で、ガス火と炭火の二つの方法で焼いてみた。すると炭火で焼いた肉は、表面はガス火で焼いたものと同じ温度であっても、中はガス火で焼いたものに比べて二十度も高かった。炭火焼きのほうが中まで火が通るわけである。

これは、遠赤外線のせいである。では、遠赤外線とは何だろうか。簡単にいうと、赤外線のうちで、最も波長の長いものである。赤外線は可視光線のすぐ外側にある。波長が〇・八〜千分の電磁波のことをいう。これには、可視光線に近い順に近赤外線、中赤外線、遠赤外線の三つがあり、遠赤外線の波長は五〜千分。この波長は、物質に対する透過力が弱いために、吸収されても化学変化を起こすほど、エネルギーレベルが高くないので、そのまま熱として働く。

働く。

遠赤外線の加熱効果が高いのはこのためだ。遠赤外線には表面を焦がさずに内部から熱エネルギーを放出する働きがある。これが肉のウマみを引き出す秘密だ。

炭と遠赤外線の関係は次のとおりである。焼き物のウマみは、糖分、たんぱく質、脂肪が百五十〜二百度で変質するときに生まれる。

この温度を保てる燃料が炭なのだ。おまけに、この温度帯は遠赤外線の波長とも一致する。

このことから炭は理想的な燃料であることがわかる。炭を使うのは見た目ではなく、おいしい肉を焼くための理にかなった方法なのである。

