

ジャガイモ コロッケ考

- ① 普及の歩み
- ② つくり方
- ③ コロッケ専門店

ホクレン米麦農産推進部

浅間和夫

① 普及の歩み

コロッケやカレーライス、すしやてんぷらに比べると、余りにも身近で、軽蔑のまなざしを捧げる人がいるかも知れません。しかし、ある人はその匂いから郷愁を感じ、またある人は衣の舌ざわりに快感を覚える方もおりましょう。

コロッケとカレーライスは、共に奥深く、付き合うと面白いものの一つです。作家の田中小実昌もコロッケが大好きで、手間のかかることを知っているから「最後の晩餐」には是非食べたいと願っているそうです。

コロッケはフランス語croquetteに由来し、わが国へは幕末、明治の文明開化期に伝わり、普及し始めたのは明治30年ころと言われています。

当時のものは、ひき肉とジャガイモ、タマネギだけで牛乳は使わないジャガイモコロッケでした。味付けも塩、こしょう、酒と醤油で、ソースは使いませんでした。大正9年に東京丸の内の帝国劇場で、女優劇10周年の記念興行として益田太郎冠者作の笑劇『ドッチャダンネ』が上演されましたが、その中で《今日もコロッケ、明日もコロッケ、これじゃ年がら年中、コロッケ・・・》の唄が歌われ、コロッケがハイカラな家庭料理として定着し、流行しました。

昭和初期の東京では、コロッケは肉屋でつくって売るのが惣菜として一般的でした。

当時肉屋で、ペチャカツでも、カツを買える人は少なく、普通の主婦や子供はコロッケを買ってくるが多かった。年輩の方なら目の前で肉屋のおばさんが引出しに入れたパン粉で握ってくれたものとか、奥さん特製のものに、満足を感じて食べた経験がかなりのことでしょう。

昭和61年の国民栄養調査によりますと、家庭でよく利用する夕食の惣菜の第1位は、コロッケでした。また、デパート、スーパーマーケットなどの惣菜屋で売っている惣菜のベスト5は、1位がコロッケ、以下、てんぷら、ギョウザ、焼鳥、フライでした。ファーストフードのコロッケは、10代の若者などにハンバーガー同様の人気があるようです。

冷凍食品の生産からみても、ここ10年伸びていますが、そのうちコロッケの人气が1番で、2位のハンバーグを大きく引き離しています。このコロッケにはジャガイモをベースにしたものとクリーム系の2種類がありますが、ポテトコロッケがその4分の3を占めています。

平成のコロッケブームは、神戸のデリカテッセン（洋風惣菜）によって火がつけられたと言われています。本州大手の百貨店に冷凍コロッケを供給しているのがサンマルコ食品販売（札幌市藤井幸男社長）で、札幌にある2工場の55万食をはじめ長野にも工場をもち、その他にも協力工場（神奈川県厚木市のマル

エムフーズなど)をもっています。

原料としては、北海道は羊蹄山麓の有機栽培ジャガイモ、北見の玉葱、柔らかいことで知られる十勝牛などを使用しています。

② つくり方

材料として北海道産「男爵薯」が好まれるのは、「メークイン」とか本州産ジャガイモが相対的に水っぽいことが主な理由ですが、風味がよく、形状が球のため熱の通りが均一で、肉色が白いため混ぜたものが引き立つのかも知れません。しかしもっと目が浅く、水煮黒変が少なく、乾物率の高いものが適するはずです。

上手につくるコツは、材料、油、衣のつけ具合、揚げる時の温度とタイミングにあるといいます。うどん粉にダマがあると、それが跳ね、そこから油がコロッケの中に染み込み味を下げるので、粉は先にふるいにかけておかないとだめです。温度が低いと柔らか、高すぎると周りばかり揚がってしまいます。なかが悪いと崩れやすい。一度途中で返し、浮き上がって顔をだす寸前に箸でサッとあげます。

家庭ではサラダオイルを使う人が多いのですが、ラード(脂)のほうが余韻があって好きの人もおもしろい。そういう人はコロッケを買って最初に嗅ぐ香りに郷愁を感じているようです。コロッケにかけるソースの好みにも個人差があり、のっかるようにかかるトンカツソース、中にしみこむウスターソース、この外中濃でもいい。

③ コロッケ専門店

全国にコロッケ専門店が多数ありますが、近年筆者の許に飛び込んできた情報から2、3拾って紹介しましょう。

a チョウン屋

東京都中央区銀座3丁目11の6歌舞伎座の斜め裏手にあります。

先代の阿部清六さんが昭和2年から開いたそうです。すでに息子さんの力造さん夫婦の代になっています。清六さんは大正時代日比谷にあった長楽軒という洋食屋でコロッケの基礎を学びました。洋食屋のコロッケは、ハムや肉の切れ端、たまねぎをバターと一緒に炒めて、ピシャメル・ソースで合わせて1晩おいて固めてから形をつくったフランス料理でした。

チョウン屋では、朝早く起き、まず北海道産の「男爵薯」を1時間ほどふかす。それをつぶしてマッシュポテトをつくります(一般のそうざい屋は輸入粉末いもを使うか既製冷凍品を使うことが多い)。この熱いものに、炒めて塩、こしょうした挽肉と北海道北見市周辺のたまねぎを加えて合わせます。肉は牛と豚の合挽で、ジャガイモ2割、たまねぎ1割5分の割という。意外と時間をかけている。ジャガイモの皮が入っているのがいい。油の使い方も吟味しています。

b 国際コロッケ堂

東京は原宿の竹下通りにあります。北海道の「男爵薯」を100%使ったコロッケ専門のファーストフード店。「メークイン」は水っぽいのでコロッケに向かないという。ジャガイモを主力にしたヘルシー、ナチュラルを売る店です。

c 銀河鉄道コロッケステーション

北海道帯広市『電通通り』にある。ジャガイモなどの野菜は無農薬を使用。もちろん、防腐剤などの添加物も使っていない。開業は昭和62年でした。

『少納言』（アズキのあんをジャガイモでくるんで揚げたもの）、『かぐや姫』（シソなど香味野菜入り）、『大黒さま』（大豆を使用）などがあります。手づくりのため、形はふぞろいですがそれに人間味も感じられます。地方には冷凍したものを発送しています。

d HOT POTAO

大阪市中央区にある専門店。北海道産の「男爵薯」とソーセージ、いか、えびなど15種類を組み合わせた「面白コロッケ」がOLたちの人気を呼んでいるそうです。

コンビニエンスストアの『ローソン・ジャパン』でも『男爵コロッケ』を、おいしいと言われるお肉屋さんのコロッケがいつでも食べられる、と売りだしており、おやつや温かい惣菜として人気があるそうです。

e 竹園旅館

兵庫県芦屋市のJR駅前にあります。通常原料品種は、乾物率、味、風味の点で勝るとされる「男爵薯」が多いのですが、この精肉店では「メイクイン」を原料として1日2千個、日によっては5千個を売っているそうです。

㊦ 北海道の主要コロッケ生産工場

- ① 北海道フーズ(株)
士幌町西2線146
電話 01564-5-2011
- ② サンマルコ食品販売(株)
札幌市厚別区厚別東4-1-1
電話 011-897-1711
- ③ 女満別食品(株)
女満別町字昭和63-3
電話 01527-6-3101
- ④ (株)日本冷食
津別町字活汲86
電話 01527-6-3101
- ⑤ (株)サカイヤフーズ
八雲町三杉町25-2
電話 01376-2-2741
- ⑥ (株)モリタン栗沢工場
栗沢町美流渡緑町1
電話 01264-6-2011
- ⑦ (株)土屋 帯広工場
帯広市西22条北1-1-15
電話 0155-37-2244

肉ジャガが好き 「煮物は家庭で」92%

〈主婦アンケート〉

煮物を家庭で作るのは、一週間に3～5回。最も好きなメニューは肉ジャガ。大手食品メーカーの中惣酢店（本社 愛知県半田市）が、東京、大阪など全国7都市主婦596人に聞いた「煮物アンケート」でこんな結果がでた。百貨店やスーパーで市販品を買って済ませる人は少なく、煮物はまだ「家庭の味」のようだ。

家庭で煮物を作る回数は、週3～5回が全体の48.3%でトップ。主婦の年齢が高くなるほど煮物を作る回数が増えていく。調査対象者の92.1%が「市販の煮物は買わない」としており、年代別にみて市販品を利用することが多い20歳代の主婦でも、76.8%が「煮物は

家庭で作る」という。

家庭で作る煮物メニューでは、「肉ジャガ」（全体の89.6%）が圧倒的に人気を集めている。これに「カボチャ」の含煮（74.7%）「きんぴらごぼう」（66.9%）「サツマイモの甘煮」（28.7%）も上位を占めており、素朴で庶民的なメニューを好む家庭が多い。

煮物を作る際に注意する点としては「塩分を控える」（57.2%）「他のおかずとのバランスを考える」（44.5%）など健康面を考慮した答が多かった。余った煮物は、全体の47.3%が「鍋で温め直して食べる」そうである。

（ソースー日本経済新聞一山田 清）