

「半島を出よ（村上龍）」にでてくる チュクチョンのレシピ作り

Introduction | チュクチョンって何よ？

冷酷な北朝鮮武装コマンドも故郷の味は忘れられない福岡の一区画を占領した北朝鮮の反乱軍。彼らは福岡市長と県知事に対して司令部への出頭命令を出す。司令部では彼らをおもてなしするための料理が作られており、その1つが「チュクチョン」であった。北朝鮮特殊部隊のエリート、パク・ミョンはチュクチョンの香りによって故郷を思い出す・・・。

小説中では材料の量の記述なし！

小説によると、豚肉のミンチ、豆腐、キムチ、コショウ、塩、ごま油を混ぜて卵の黄身でつけて油で揚げるとのこと。しかし、ミンチ、豆腐、キムチの量の比がわからない！ならば・・・

自分で適切な量を調べてレシピを完成させよう！

目的 チュクチョンのレシピを完成させる。
アプローチ 様々な比率で材料を混ぜて油で揚げ、どのパターンが一番美味いかを調べる。

Method | いかにしてレシピを完成させるか

調理の概略

調理の行程を最初に示しておく

1. 豚ミンチに相応の塩、コショウ、ごま油を入れ、よく混ぜる。
2. 豆腐、キムチの細切れはガーゼを使って絞ってよく水を切る。
3. 豚ミンチ、豆腐、キムチを様々な比で混ぜた肉団子を作る
4. 団子に卵の黄身をつける
5. 油で揚げる

レシピを完成形に持って行く方法

完成形レシピ=不明な点がない調理マニュアル、と定義
上にあげた工程で不明な点とは

- ・豚ミンチに対する塩、コショウ、ごま油の質量比
- ・豚ミンチ、豆腐、キムチの質量比

よってこれらを明らかにするのが目的となる
しかし・・・

豚ミンチに対する塩、コショウ、ごま油の質量比
については今回は調べないことにする。

パラメータが増えるのが面倒臭いというものもあるが、適量というものがある世の中にはあるでしょう？
よって・・・

豚ミンチ、豆腐、キムチの質量比を明らかにすると
レシピの完成。

最適な質量比を求める方法

様々な質量比で肉団子を作り、同じ条件で油で揚げる。
そして一番美味い比率を正しい組成比とみなす。
ちなみに味の確認は筆者が行う

材料の質量比

以下のような組成で団子を6種類作った。
なお、使用した秤の目盛りは5g刻みなので読み取り誤差は±2g程度であらう

番号	豚ミンチ	豆腐	キムチ	豚：豆腐：キムチ (質量比)
1	30g	10g	10g	3:1:1
2	20g	20g	10g	2:2:1
3	20g	10g	20g	2:1:2
4	10g	30g	10g	1:3:1
5	10g	20g	20g	1:2:2
6	10g	10g	30g	1:1:3

Result | どの組成比が一番美味かったか 調理の様子



図1 肉に塩、コショウ、ごま油を適量入れている図



図2 各組成比の肉団子を3つ用意している図。最上行がNo1で最下行がNo5。右端のNo6の肉団子は1つしか用意できなかった。



図3 卵の黄身を団子につけて油で揚げている図。油は後で野菜炒め等に使うので無駄はありません。



図4 No5の肉団子に卵をつけて9分の間弱火で揚げた結果、上手に褐色に揚げられました。

全体で50gの肉団子は直径4~5cmであり、中まで火を通すには7~10分の間弱火で揚げると良いことがNo1~3の肉団子の調理の段階で判明した！

試食感想

できたての段階で食した感想、所見を以下に示す。

番号 感想・所見

- 1 ポロポロしてる。肉の味濃く、キムチの味せず。
- 2 キムチの味強し。
- 3 キムチの味弱く、肉の味が目立つ。美味い。
- 4 キムチの酸っぱさが目立つ。豆腐の味もなかなか強い。
- 5 半分に割ろうとするとすぐに崩壊。キムチの味が強い。
- 6 揚げる段階で崩壊。キムチの味がほのかにする。少し美味い。

冷めた段階で食した感想・所見を以下に示す。

番号 感想・所見

- 1 肉の味とごま油との味しかなかった。
- 2 肉の味が薄く、ごま油の味がかすかに認められる。キムチの味はしない。
- 3 キムチ、肉の両方の味がして美味い。
- 4 全体的に味が薄い、キムチの味は少し出ている、美味い。
- 5 豆腐の味が強くでており、淡泊。
- 6 キムチの唐揚げを食べている感じがする。これはこれで美味い。

No3の肉団子は美味しさに安定があることが読み取れる。
冷めたNo6の肉団子は新たな料理の可能性を示唆している。

Discussion | チュクチョンのレシピの構成

チュクチョンのレシピの完成形

結果と小説の記述からNo3の肉団子の組成比をもとにレシピを完成させるべきだと考えられる。

作中ではチュクチョンは調理直後ではなくしばらく経ってから会食の場で食されている。

まずいご飯を行政のお偉いさんに供するはずがない。

チュクチョンは冷めても美味しい食べ物であることが小説から読み取れる。

よって

チュクチョンを作る際の豚ミンチ、豆腐、キムチの質量比は

豚ミンチ：豆腐：キムチ=2:1:2

Bibliography | 参考文献

半島を出よ（上）、村上龍、平成24年、幻冬社文庫、12版、p293