



ちょっと勉強室

No.173

平成24年 1月

今回のテーマは 調理器具（鍋）

（1）基礎知識

調理の際に欠かせない器具といえば、鍋です。加熱調理に用いる器具で、煮物、茹で物、炒め物、揚げ物等、調理の用途によって形や材質も異なります。英語では深さがあるものを pot（ポット）、浅く平たいものを pan（パン）と呼び区別しています。日本語では、肴（な）を煮る瓮（へ：酒食を入れる容器・瓶のこと）が語源です。鍋に使われる材質はアルミニウム、アルマイト、鉄、銅、ステンレスなどの金属が多いですが、テフロンやほうろうで加工したものや陶器、耐熱ガラス、石などもあります。

（2）種類

日本の鍋

雪平鍋：最も代表的な鍋で、蓋が無く中程度の深さの片手鍋。汁の注ぎ口が左右両方に付いていることが多い。煮物、茹で物など、殆どの料理に対応する万能鍋。取っ手は木製なので、交換することで長く使用できるよう工夫している。塩を焼く器から起こる名といわれ、在原行平が須磨で海女に潮をくませて塩を焼いた故事に因むといいます。



やっこ鍋：取っ手と注ぎ口が無い鍋。漢字では「矢床鍋」の字があてられることが多い。取っ手が無いので、やっこ（先端が平たく鍋をつかみやすくなった鍋ばさみ）を使用する。用途は雪平同様だが、取っ手が無いため強い火力に耐用でき、鍋を並べても邪魔にならないなどの利点がある。



文化鍋：炊飯専用の、深さがあるアルミ合金性の両手鍋。鍋の縁が蓋よりも上にせり出し、蓋は重量があるので、炊飯時に吹きこぼれの心配が無いように工夫されている。昭和25年に発売され、煮込み料理に利用されることもあるが、炊飯器の普及により利用が減少している。



土鍋：陶器製のため、火のあたりが柔らかく保温性が高いのが特徴。弱火で長時間煮込む料理に適している。衝撃と急激な温度変化に弱く、ひびが入り割れることがある。中国でも用いられており、「砂鍋」と呼ばれている。



西洋の鍋

ソースパン：ソースや煮物、汁物などに多用される、長い柄の付いた片手鍋



外輪鍋：直径が比較的大きく浅めの両手鍋。フランスのソトワール(片手のソテーパン)が語源。



フライパン：フライや炒め物(ソテー)などに利用される径が大きく浅い片手鍋。



寸胴鍋：直径と深さがほぼ同じ深鍋。水分の蒸発が少ないので煮詰まりにくく、だし取りや長時間の煮込み料理に利用される。



最近人気の鍋

圧力鍋：鍋の蓋を密閉することで内部の圧力を上げ、水の沸点を100℃以上にして加熱する。高温高压で調理できるので、加熱時間が短縮される。



タジン鍋：モロッコなど、北アフリカの料理に利用される陶製の土鍋。円錐形の蓋が特徴で、食材から出た蒸気が蓋の上部で冷やされ、蓋を伝って戻ってくるため、殆ど水を使用せずに蒸し焼きが出来る。

