

やまと 日本のおふれ



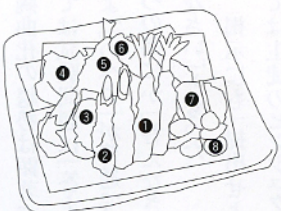
第二部・第十回



天ぷら、本来の楽しみ方

真の国際化とは自分の国を知ること。
日本の食を代表する天ぷらは外国の方にもなじみやすい料理だ。
旬の味を知ると日本の季節が見えてくる。

text by 渡辺幸裕・photographs by 福垣純也



- ① 海老
- ② アスパラガス
- ③ 茄子
- ④ 穴子
- ⑤ キス
- ⑥ アユ
- ⑦ 椎茸
- ⑧ 銀杏

寿司やそばと並んで日本食の代名詞のようになっている天ぷら。生魚が苦手な外国の方にも楽しんでもらえる料理である。
懐石料理と同様に高級店もあれば、気軽に食べられる大衆的な店もある。家で揚げる天ぷらもまた素朴な魅力がある。しかし、火力が弱く、鍋も小さい家庭で天ぷらをおいしく揚げるのは、なかなか難しい。家庭で気軽に食べる天ぷらもいけれど、おいしい天ぷらを楽しむために、時には一流の天ぷら店へも足を運びたい。

本来は魚介類を素材にしたものを天ぷら、野菜を精進揚げと呼んでいたが、今では一般的に天ぷらが総称として使われている。どの季節にどの魚がおいしいのか、旬の野菜が楽しめるのか、「天一」本店店長の鈴



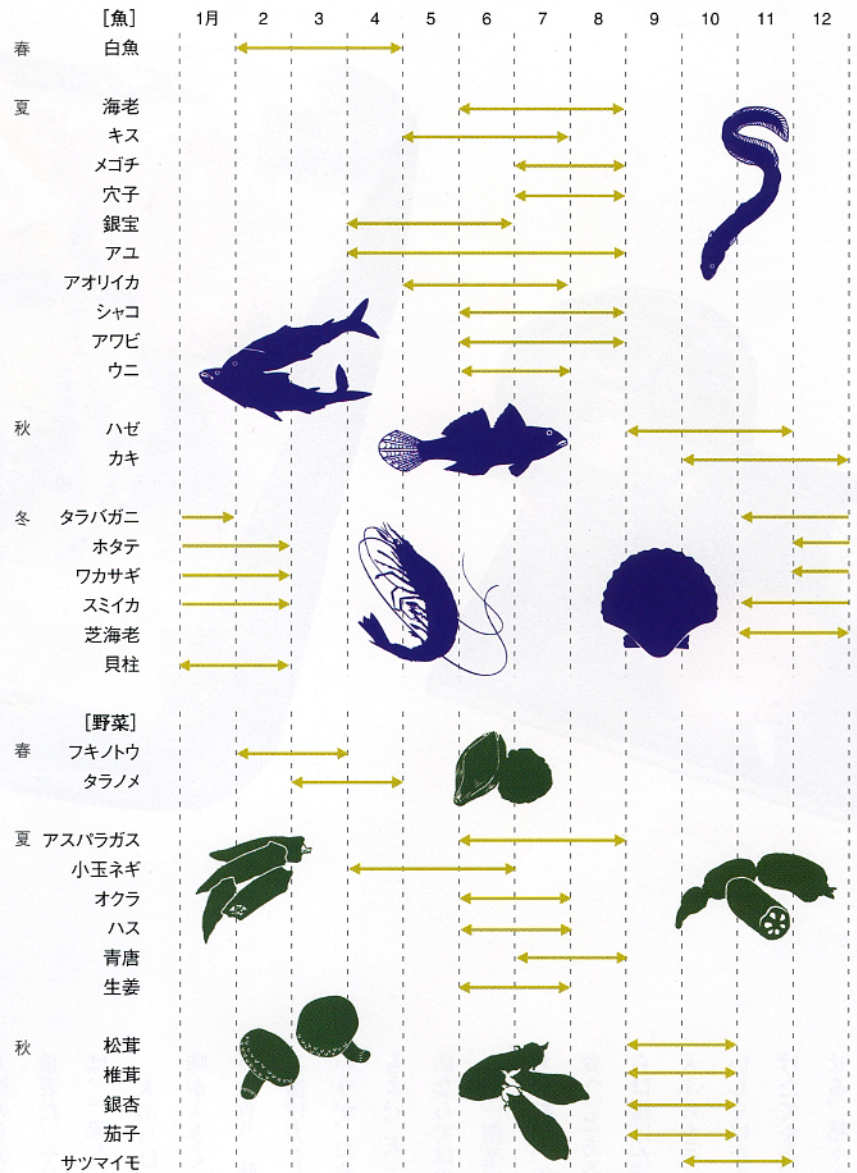
木角房氏に教えてもらった。詳しくは164ページの天タネ一覧を見てもらいたい。

これから先、夏にかけてはメゴチや穴子がおいしく、秋になれば椎茸や銀杏、松茸が旬を迎える。近年は養殖や輸送手段、貯蔵技術の発達で食材の季節感が薄れてきている。季節外れでも味わえる便利な時代として受け入れたとしても、本当においしい天然のものが食べられる季節を知ることが重要だ。やはり旬の季節に収穫されたものは、一味も二味も違うのだから。

天ぷらは、タネはもちろん油と揚げ方で味が大きく違ってくる。一流店では素材の持つ香り、味、そして食感が、最も生かされる揚げ方をしてくれる。通は塩で食べるというが、おろしに天つゆ、時にはレモンなどもよい。天一では穴子にカレー粉というこの店ならではの食べ方で供してくれる。

天一創業時の宣伝コピーに、「鉄は熱いうちに打て、天麩羅は天一に行つて釜の前で食へ」とある。どんなタネでもやはり天ぷらは揚げたが一番。天紙の上に置かれた天ぷらをそのままにしておいても決しておいしくはならない。話をちょっと中断して揚げたてを食べ、「おいしいねえ」と目を合わせる。熱々を頂くのが天ぷらの楽しみ方なのである。

季節を楽しむ天タネ



天ぷらの歴史

今では日本食の代表の一つである天ぷらだが、日本古来の料理ではなく、16世紀頃ポルトガルから伝えられた料理である。天ぷらの語源は、「四季の斎日」や「調味料・料理」を意味するポルトガル語から来ているという説がある。

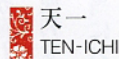
伝来した当初は油が貴重なものだったため、天ぷらは高級品であった。江戸時代になると油の生産も増え、庶民の間でも手軽に食べられるようになった。専門店や料亭ができたのは明治以降と言われている。



Yukihiro Watanabe

ビジネス・コーディネーター。1950年生まれ。前職のサントリー宣伝部で、海外イベントを担当した時、自国文化についての知識のなさを痛感。2001年独立を機に日本文化超初心者会の「和・倶楽部」を提唱、運営中。会のコンセプトは「日本人に生まれたことを喜びたい」。

写真：新聞雅士



住所：東京都中央区銀座6-6-5
電話：03-3571-1949
営業時間：11：30～22：00 (LO21：30)
<http://www.tenichi.co.jp/>



鈴木角房さん
天一本店店長

■お知らせ■

「日本かぶれ」では読者の皆様にご参加いただける様々なイベントを計画しております。伝統文化を体験するセミナーや伝統芸能を鑑賞する催しなど、日本をよりよく知るための機会としてご活用ください。詳細は当コラムと日経ビジネスアソシエオンライン (<http://nba.nikkeibp.co.jp/>) を通じて順次お知らせいたします。ご期待ください。