メに出てくる小柱のかき揚げ▶

▲キスとサイマキ(車海老)▶

絶妙な火加減の大葉で包んだ雲丹の天ぷら

直径も厚みも8cmほどのサツマイモに打ち粉を

野菜の天ぷらの先駆け、30年前、山の上ホテルで生まれた近藤さんのアスパラの天ぷら

江戸前穴子

種までおいしいピーマン（アキノ種）

お昼休みの合間、ご指導を受けて開発できました!

てんぷら近藤

世界にもファンが多い銀座の名店。店主は天ぷら料理で初となる現代の名工の近藤文夫さん。素材本来の味を活かした薄衣で、野菜を天種にするなど日本の天ぷら文化の普及に貢献されています。巨匠、近藤文夫さんは江戸前の魚介だけが天種だった時代、アスパラなど野菜の天ぷらを広め、現在も現代の名工として素材を楽しむ薄衣で世界中の食通を魅了しています。天ぷらのすそ野を広げたいとおっしゃる近藤さんと3年前から家庭用天ぷら粉の開発を進めてきました。「天ぷらは蒸し料理」とおっしゃる素材の食感とうまみを味わう本物の天ぷらをご家庭でも楽しんでいただきたいと思います。

「天ぷらもコナモン」とバイオレットを半世紀以上愛用されてきた近藤さんに天ぷらだけでなく、料理に対する哲学を学ばせていただきました。

天ぷら・唐揚げ・洋食歴史

- 1543年（天文12年）種子島にポルトガル船漂着し、南蛮料理、普茶料理、卓袱料理の揚げ物、天ぷらの原型が伝えられる
- 1559年（永禄2年）禅林料理のなかに揚げ麩の記録
- 1603年（慶長8年）「日葡辞書」刊。家康が江戸に幕府を開く
- 1605年（慶長10年）南蛮より煙草、唐辛子、南瓜渡来
- 1625年（寛永2年）薩摩の漁夫、琉球から甘藷を持ち帰り栽培を始める
- 1645年（正保2年）三河の八丁味噌、赤穂の塩田開発始まる
- 1653年（慶安6年）隠元が黄檗山万福寺創建、普茶料理始まる
- 1659年（万治2年）彦根藩で牛肉の味噌漬けが考案される
- 1687年（元禄2年）甘藷が薩摩から長崎に伝わる
- 1700年代 清の5代皇帝乾隆帝が開封の郷土料理と河南省の揚げ鶏から唐揚げのルーツに
- 1746年（延享3年）「黒白精味集」鯛の切り身にうどん粉に卵をねった衣をつけて油で揚げる、まだ唐揚げと天ぷらの境界あいまい
- 1748年（寛延元年）「歌仙の組糸」天ぷらの初出、うどん粉をまぶして揚げるものをてんぷら
- 1772年（安永元年）「普茶料理抄」刊
- 1785年（天明5年）江戸で寿司、天ぷら、そば、蒲焼などの屋台が増える
- 1789年（寛政元年）「甘藷百珍」で「新制揚出しいも：油にてあげ、蓋茶碗に入、生醤油かけ…」、高松藩で砂糖の製造開始
- 1836年（天保7年）冷害で飢饉となり、救荒植物のそば、じゃがいも栽培奨励
- 1853年（嘉永4年）「守貞漫稿」京阪では、魚のすり身を油で揚げたものをてんぷらと呼び、江戸のてんぷらはつけ揚げと呼ぶ
- 1860年（万延元年）「華英通信」に「cutlet 吉列」
- 1863年（文久3年）長崎に西洋料理店開業
- 1866年（慶応2年）横浜、江戸に洋料理店開業
- 1872年（明治5年）「西洋料理指南」にカツレツの作り方
- 1885年（明治18年）日本最古のソースメーカー「阪神ソース」創業
- 1899年（明治40年）東京・神戸間の列車食堂で洋食提供
- 1907年（明治40年）東京上野の洋食屋のポンチ軒でヒレ肉のトンカツにウスターソースを添えて提供
- 1913年（大正2年）浅草で竹下周吉が「レストラン吾妻」「レストラン大坂屋」開業
- 1918年（大正7年）本郷で西尾益吉がフランス料理店「燕楽軒」開業
- 1919年（大正8年）北海道で、横浜グランドホテルで修業した山下十治郎が「第一洋食店」開業
- 1921年（大正10年）銀座でローマイヤがドイツレストラン「ローマイヤ」開業
- 1922年（大正11年）カツ丼を早稲田高等学院の中西敬二郎が創製
- 1923年（大正12年）大阪で「パン屋の食堂（現・北極星）」北橋茂男が開業、オムライス考案
- 1925年（大正14年）横浜元町の洋菓子店「不二家」が銀座に洋食レストラン出店
- 祇園で伊藤寛が洋食屋「伊勝グリル」開業
- 横浜に「勝烈庵」開業
- 京極通りにアメリカ帰りの西村寅太郎が「スター食堂」開業
- 渋谷をヨーロッパで修業した渡辺彦太郎が「二葉亭」開業
- 1929年（昭和4年）阪急百貨店でも大食堂開業
- 1930年（昭和5年）三越で「御子様洋食」、上野松坂屋で「御子様ランチ」発売
- 1932年（昭和7年）東京の「三笠会館」で、鶏肉W揚げる料理が登場し、名物料理に
- 1953年（昭和28年）大分県宇佐市の人気だった「来々軒」の唐揚げを居酒屋「庄助」に伝授、唐揚げ専門店の始まり
- 1963年（昭和38年）ブロイラーが導入され、第二次唐揚げブーム
- 1974年（昭和49年）「日清から揚げ粉」が発売され、唐揚げが家庭の味、弁当の定番おかずとなっていく
- 1986年（昭和61年）ローソンで「からあげクン」が登場、250種以上のアイテムが生まれ
- 2008年（平成20年）ロングセラー商品に
- 2009年（平成21年）日本唐揚協会設立
- 2010年（平成22年）唐揚げ専門店の有名店が東京に進出、第二次唐揚げブーム
- 2019年（令和元年）大分県中津市は、からあげの聖地」として認定され、宇佐市とともに唐揚げブームからあげグランプリスタート
- 第二次唐揚げブームによって、専門店は約1400軒、「からやま」「から好し」などチェーン展開も
- 2020年（令和2年）第10回からあげグランプリにて、スーパー総菜部門スタート
- 唐揚げのすべてを網羅した「KARAAGE PERFECT BOOK 2020」発行
- 現代の名工近藤文夫さんが手掛ける「てんぷら近藤」監修「極み衣の天ぷら粉」（日本コナモン協会推薦商品）発売
- 唐揚げのすべてを網羅した「KARAAGE PERFECT BOOK 2020」英語版発行

山葵でいただく貝柱

KARAAGE PERFECT BOOK2020 第14回編集制作大賞グランプリを受賞

2019年10月に刊行された初の唐揚げバイブル『KARAAGE PERFECT BOOK2020』は、編集制作会社が加盟する団体日本編集制作協会（AJEC）の第14回編集制作大賞グランプリを受賞。

日本唐揚協会の八木専務理事

ギネス世界記録達成!

2019年9月15日に「からあげの聖地」中津市で第12回からあげフェスティバルが開催され、「からあげ供給量」のギネス世界記録に挑戦しました。市内外から18のからあげ専門店が参加、約1.67tを揚げ、記録達成となりました。第4回フェスティバル（2011年）で、計1.07tを揚げてギネス世界記録を打ち立てたんですが、2017年に鳥取県米子市の鶏肉加工販売会社が1.53tを揚げて記録更新、今回は「世界一の称号を『鶏戻そう』!」と会場のイオンモール三光で、ギネス世界記録の公式認定員が午前11時ごろに達成を宣言、記録は1.667301tでした。

ギネス達成の唐揚げを前に（右から）もり山社長、鳥しん社長、げんきや社長

世界の人が鳥好き!

「日本人だけでなく、世界の人が鶏好きなんです。コンビニでもお弁当でも使いやすく、価格が時代に合っていた。タイ・中国の半製品、タイ・ブラジルなどの冷凍品の輸入など、令和も唐揚げ人気は続くでしょう。業務用と家庭用の商品、それぞれの領域で盛り上がるのを期待しています。」（八木専務理事）

ムネを味わう

おいしい唐揚げ、といえば、小さい頃からモモ肉をイメージしていましたが、本場の唐揚げ専門店をたずねて気づいたのは、ムネ肉唐揚げのおいしさでした。かんだあとを観察すると、ムネ肉の層になった部分から、肉汁がしたたっているのです。仕込みと揚げ技で、あっさりしたムネ肉がジュワッとジューシー、香りよくコク深く、もう止まらないおいしさ。
唐揚げファンとしては、まずムネ肉の唐揚げのおいしさに目覚めることで、次のステップに進めるような気がしています。

大分県は、からあげ県?!

温泉県で有名な大分県ですが、実は「からあげ県」でもあるんです。唐揚げ専門店発祥の宇佐市、人口に対して唐揚げ専門店が一番多いことから「からあげの聖地」として認定された中津市。大分県には高度経済成長期に養鶏場がたくさんでき、鮮度のいい鶏肉が入手しやすく、唐揚げ文化の発信地となりました。

※ご紹介しているのはごく一部ですので、出典や画像もふくめ、詳細につきましては、日本コナモン協会にお問合せください。 office@konamon.com