

別冊 サライ

SUPER PREMIUM MAGAZINE SERAI

日本各地の天ぷら自慢



愛媛

谷本蒲鉾店



宇和海で獲れるホタルジャコをすり身にし、菜種油と大豆油を混ぜて揚げるじゃこ天。鹿児島薩摩揚げと違って切り口が黒いのが特徴だ。田村国雄名人が作る手押しじゃこ天は1枚130円。エソを使った白天は5枚入り450円。愛媛県八幡浜市昭和通り 煉技館 ☎0894・23・2154 年中無休。

歴史をひもとけば、大坂で江戸時代に
出された『素人庖丁』には、天ぷらは魚のすり身で作ると記されている。関西以西では、江戸風の天ぷらより、すり身天ぷらが日常的で、馴染みも深かったようだ。

「南予地方を代表する天ぷらが、じゃこ天です。この名は素材となる魚、ホタルジャコに由来します。小魚の利用法として明治時代に考えられたものではないでしょうか」（『谷本蒲鉾店』店主・谷本典量氏）

●愛媛・八幡浜のすり身天ぷら
衣をつけない天ぷらがある。関西や四国、九州などで天ぷらといえば、かつてはこの衣のないすり身天ぷらを指した。いわゆる薩摩揚げに類するものである。