

# 料理人の技

「一宝」5代目の関 勝さんが伝授して下さったのは「かき揚げ」。天ぷら料理の中でも人気の一品で、お店の昼食メニューにも供されています。衣はざっくりと混ぜ合わせ、油の温度は若干低めの170度、多めの油で揚げるのが、おいしく揚げるポイントです。



●材料  
(かき揚げ2個分・約2人分)  
そら豆6個  
れんこん20~30g  
車海老15gを4尾  
まいたけ  
三つ葉適量  
紅花油やや多め(800ml)  
衣の材料 冷水150cc  
薄力粉 水と同量  
卵黄1/2個分



切った材料と衣を混ぜ合わせる。このとき具材に対して衣を徐々に適量にする。

●ポイント  
かき揚げは、衣に具材同士をくっつける働きがあります。衣が少ないと具材同士がくっつかず、多いとすくにくいので、衣と具材のバランスが大事です。



そら豆は生のままむく。れんこんは1センチ幅に切り、小口切りにする。車海老は身を1センチ幅くらいに切る。まいたけ、三つ葉はお好みに合わせて入れる。

●ポイント  
素材により火の通り方が違うので、火の通りにくい素材は、やや小さめに切ります。また、れんこんは、食感の良さが失われない程度の大きさに切ります。



混ぜ合わせた材料を油に入れる。その際、鍋のそこに向かってそっと流し込む。最初に少量入れ、少し固まったら少しずつ足していくと、大きなかき揚げになる。

●ポイント  
揚げているときには、油の音に注意します。水分を含むジュューツという音から、水分がなくなってきたらパチパチという乾燥した音になります。



冷水に卵黄を加え、良くかき混ぜる。そこに薄力粉を少量ずつ加えていき、見た目ではダマが残っている程度にざっくりと混ぜる。

●ポイント  
必ず冷水に薄力粉を加えるようにします。薄力粉は濃さを見ながら徐々に加えます。



ある程度の形が整ったら、油の温度を少し上げる。かき揚げの底の方がかたまってきたら、裏返す。裏返した後に、かき揚げの真ん中に小さな穴を開ける。

●ポイント  
また金属の箸を使うと、箸に伝わる振動で揚がり具合がわかります。衣が柔らかいとき、水分が多いときには箸に伝わる振動が少なく、揚がってくると、振動が大きくなります。



火にかけて紅花油に、少量の衣を落として温度を確かめる。かき揚げの場合は170度の若干低めの温度にする。

●ポイント  
衣を油に落とした際、軟式テニスボールが地面に跳ねるようなりズムで衣が浮かんでくる程度が、適温の感覚です。油の量は一定の温度を保つために多めにします。



お好みでてんつゆ、またはお塩で召し上がる