



手羽

ざんぎ

四国中央市の

揚げ足鳥



揚げ足鳥(鳥の足)

串の焼鳥 ではない「鳥の足」

全国的には、焼鳥(焼き鳥、やきとり)と言えば、鶏肉の様々な部位3切れほどを串に刺し、炭火などで文字通り焼いた「串焼き」がメインだと思われていますが、市内の焼鳥店では「揚げ物」の鳥料理が一般的です。特に、下味を付けた「若鳥(わかとり)の骨付きモモ肉」を油で揚げた、通称「鳥の足」(足のフライ、揚げ足鳥)が基本メニューの一つとなっています。キツネ色に揚げた香ばしくカリッとした皮、揚げたての肉の柔らかな食感絶品です。味付けのガーリックが一段と食欲をそそります。

※一般に、骨付鳥はオーブンでじっくり焼き上げるのが主流の調理方法のようです。

そのルーツは……

昭和33年、川之江でテーブルと長椅子を置いた小さな屋台から始まり、その後だいに市内へ広まっていったようです。若鳥の揚げ物がメニューにある飲食店は他にもありますが、30数軒ある市内の大半の焼鳥店に「揚げ足鳥」があり、それが地域で一般化しているまちは全国的にも珍しいと思います。地元では定着し過ぎて「郷土料理」という感じはうすいのですが、その集積度を他の地域と比べると十分個性的と言えます。

もう一つの名物 「ざんぎ」と「手羽」

愛媛県東部の東予地方にある「ざんぎ」(今治など)では「せんざんぎ」もまた、独特な鳥料理です。店により異なりますが、市内の「ざんぎ」は手羽のブツ切りにパン粉(コロモ)をつけて油で揚げたものが主流で、一人前が5切れ前後、骨や軟骨があるのが一般的です。手羽以外の部位を調理する店もあります。市内のザンギの特徴は、きめの細かいパン粉を厳選しており、パン粉が歯に挟まることのないようです。普通の唐揚げとは違う美味をぜひ味わってみてください。

また、「手羽」も特徴的だと言われています。味付けした手羽先(てばさき)の唐揚げは、一般的な居酒屋メニューですが、市内の「手羽」は、骨付きの手羽元(てばもと)も含めて、鳥の腕の部分を丸ごと、パン粉をまぶして揚げた一品で、ブツ切りにした「ざんぎ」や手羽先とはまずその大きさが違います。コラーゲンを含むゼラチン質などが豊富な手羽は、揚げ足鳥とは一味違うおいしさが味わえます。



手づかみで、 かぶりつき

揚げ足鳥の食べ方は、上品とは言えませんが、箸などを使わず手で食べるおいしさが一層増す気がします。ほおばるときには、とがった骨に注意が必要ですが、かぶりついた歯で肉を引きちぎり、骨や軟骨を上手に避けて食べるのが通の食べ方です。

手早く、手頃で、 ヘルシー

揚げ足鳥の魅力は、約15分ほどで手早く調理できること。また、値段も手頃で、鶏肉はヘルシーな素材。油で揚げる調理法自体が身体に良いと言われ、女性にもお薦めです(調理時間や値段は、店により異なります)。



生中(いちぢょう)……



「持ち帰り」は 当たり前

揚げ足鳥はビールなどお酒と味わうのが美味ですが、地元では「夕食のおかず」としても定着しており、電話で予約をして持ち帰り(テイクアウト)で店を訪ねるお客さんも数多くいます。

子どもたちの大好物の一つであり、クリスマスには食卓に並ぶ「揚げ足鳥」は、ごちそうの定番でもあります。

生キヤベツとは 相性バツチリ

揚げ足鳥には、大きめに切った生キヤベツが付いてきます。重厚な肉の味付けを和らげる意味でも、一緒に味わう生キヤベツはソースや塩なしで十分おいしくいただけます。



シヤキツときゃべつ!!
これがまた合うのよ～