

「湯の街別府から」（5）大分のソウルフードとり天

食べ物で大分名物と言えれば関サバに関アジ、だんご汁そして、とり天と数ある。中でもとり天は、さすが鶏肉文化の大分県らしいご当地グルメで、読んで字のごとく鶏肉の天ぷら。専門店はなく和食屋から洋食屋、中華料理店、さらにはうどん店、カフェなど実に様々な飲食店で提供されている。それだけに、大分県民にとっては、日常的に食するソウルフードと呼べるもので、味は店ごとに異なる。

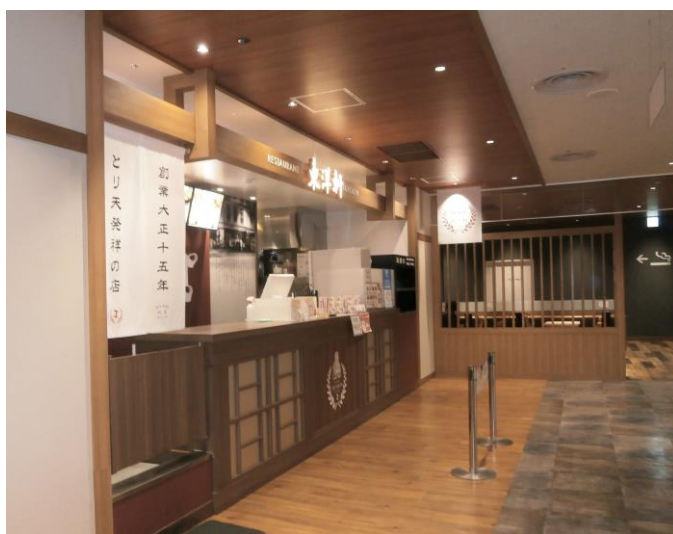
そのとり天のルーツが別府市内にある。JR 日豊線の別府大学駅と別府駅の間に位置する所にあり、その名も「レストラン東洋軒」。日本の元号が大正から昭和に代わる 1926 年に、首都圏に位置する茨城県に生まれた宮本四郎氏が創業した県内初の西洋料理店で、別府を訪れる著名人たちが足しげく通ったという。宮本さんは、天皇の料理番を務めたほどのフレンチシェフで、別府温泉を広めた油屋熊八に懇願されて、亀の井ホテルの創業シェフとして招かれたのが当地との縁の始まり。



とり天登祥の店として知られる別府市内の「東洋軒」本店

創業した「レストラン東洋軒」では当初、西洋料理を提供していたが、その後

1935年には中華料理店に衣替えし、とり天を考案した。当時すでに、「とりの唐揚げ」は存在していたが、骨付きが一般的で、宮本さんは「かぶりつかなければ食べられず、女性には食べにくかろう。しかも、冷めたら硬くなる」と唐揚げの難点を指摘。それならば、骨のない鶏のもも肉を使い、箸でつまみやすく食べやすいようにと、細長くカットした現在のスタイルにしたという。そして、和食の天ぷらをヒントにふんわりとした衣で揚げたのが、何でもとり天の始まりという。



別府市内の百貨店内にある「東洋軒」支店とり天定食のメニュー

そして東洋軒で働いた従業員たちが次々と独立すると、このとり天を自分の店でも提供するようになって、1950年代には徐々に市内に浸透、その後1960年代には隣接の大分市内にも広まったという。そのため大分、別府市民の間ではわが町が発祥と言い張ることもあるそうで、今では大分を代表する郷土料理として紹介されている。

ところで、よく聞かれるのが「とり天って、とりの天ぷらのこと？」とか、「とりの天ぷらと、とり天はどう違うの？」といった素朴な疑問。答えは、全く別物で、とりの天ぷらは衣をつけるだけで揚げるが、とり天はニンニクやショウ

ウ、醤油、酒、みりん、塩などで下味を付けてから衣で揚げる。しかもとりの天ぷらは天つゆに漬けて食べるが、とり天は天つゆではなく、酢醤油や練り辛子を溶いたタレで食べるので、食べ方もとりの天ぷらとは違う。つまり、下味

が付いているか否かの違いで別物ということになる。お分かりいただけただろうか？まあ、実際に当地へお越しになって食べていただければ、その違いがはっきりと分かります。



別府市内には、こうしたとり天の看板を掲げる飲食店があちこちにみられる

文／写真：鈴木源柱