

【温泉街別府】（七）「中津の唐揚げも有名です」

大分県の名物料理に「とり天」を紹介したが、鶏肉好きの大分県民にはもう1品、忘れてはならないご当地グルメがある。それが「とりの唐揚げ」で、別府市内には「大分からあげ」という屋号のテイクアウト専門店があちこちで営業している。

唐揚げは、国民食と言っていいほどポピュラーな食べ物で、家庭でも手作りするほどだが、大分県民はどちらかというとテイクアウト専門店の唐揚げを買い求めることが多い。その唐揚げでも特に一番人気なのが「中津の唐揚げ」で、専門店の数はハンパではない。



「大分からあげ」の店名で、別府市内に点在するテイクアウト専門店

中津は大分県の西北端に位置する人口約8万4000人の市で、東側は宇佐神宮で有名な宇佐市、西は九州では最大都市の福岡県に隣接し、日本円の1万円札に描かれている福沢諭吉の生誕地で知られる。その中津で、とりの唐揚げが広まったのが高度成長期も終りに近い1970年からで、当時の「森山からあげ店」（現・中津からあげ総本家もり山）が初めて作ったことに始まる。その後、続々と唐揚げ専門店が市内に誕生し、今では30軒以上に増え、隣接の宇佐市や福岡県豊前市という街を含めたエリアだけでも60軒以上が点在する激戦地に変貌した。

その激戦地の中でも、中津の唐揚げは”唐揚げの聖地”として一般社団法人日本唐揚げ協会から認定されているほど。しかし、唐揚げ発祥の地ではないところが面白い。実は宇佐市の「からあげ庄助」という店が始祖で、中津の”森山”が市内で店舗を拡大したため、聖地化

したという。出店攻勢が功を奏して、聖地という礎を築いたと言えようか。

聖地である中津の唐揚げを食べに、日本全国各地から大勢の唐揚げファンが訪れるが、だいたいが車を利用している。なぜなら、唐揚げ専門店が中津市内に点在しているため、移



中津の唐揚げ専門店

動するのに苦労するからだ。唐揚げファンは市内の唐揚げ店を一軒一軒巡りながら、店ごとに味の違う唐揚げを買い求める。そして、自分の舌にあった唐揚げを見つけ出すのが楽しみで、それほど店によって唐揚げの味が大きく異なる。

鶏肉好きの大分県民は、唐揚げだけでなく「とり天」という食べ物もこよなく愛し、ソウルフーズの一品だが、とり天と鶏の唐揚げの味は大きく異なり、どちらも捨てがたい。味の違いはというと、とり天は下味付きの「もも肉」だけを使って、皮なしで揚げているが、下味のタレは薄く、漬け込む時間も短い。一方の唐揚げは「もも肉」以外の部位も使い皮付きで、しかもタレが濃く、中津の唐揚げは一晩漬けこんでいるのが特徴だ。

それだけに、中津の唐揚げは鶏肉自体にシッカリと味が染み込み、衣は薄くカリッとジュシーな口当たり。そして、揚げる油にも特徴があって、一度使った油はすべて廃棄するのではなく、揚げている最中に汚れた油だけを除き、新しい油を継ぎ足すので、鶏の出汁が凝縮されて下味が維持されているというわけ。



唐揚げは量り売りが定番で、専門店では看板を出して告知する店も



揚げたての唐揚げはカリッとジューシーで、パックに入れて食べながら次の専門店を目指すのが楽しい

唐揚げに使う鶏肉は種類が豊富で、もも肉や胸肉に、この2つを合わせたミックス、手羽先、砂ずりなどがあり、骨付き骨なしで分けていることが多く、部位や骨の有無によって価格が異なる。下味も醤油ベースの他に塩味、唐辛子のピリ辛味などが用意されていて、揚げる前の肉の重さで量り売りする店が多く、持ち帰りの場合は100グラム単位で重さを指定して注文するのが普通。注文を受けてから揚げるため、10分程度の待ち時間が必要だが、その時間も楽しみのうち。量り売りをしているため、1キロ2キロは当たり前で、注文する客の中には5キロ以上買っていく人もいる。もっとも、聖地中津を訪れる唐揚げファンや観光客らは、1回分の食べる量だけを買って、次の店を探すのが王道だ。

中津の専門店には週末になると、大勢の客が訪れるが、コロナ禍の今では客数も激減している。しかし、例年クリスマスシーズンになると一番のピークとなるので、今年はさてどうなることやら。

文/図：[鈴木源柱](#)
翻译编辑：JST 客观日本编辑部