

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第20回)

かやの実油が香り立つ江戸前天ぷら 神田・天兵

2017.12.19

江戸前の料理といえば、すし、そば、天ぷら、うなぎ、穴子、どぜう(どじょう)、すき焼きなどがあります。中でも天ぷらは、江戸のファストフードの代表格。近ごろでは旬のものや近海ものを食べようと思えば高値の店が当たり前、けれど腰掛けか立ち食いで、さっと味わえ、しかも値ごろでうまければ最高。そんな往時のムードを残す店はないだろうかトリサーチを重ね、訪れたのが神田須田町の老舗・天兵です。



その日に採れた天たねをかやの実油でカリと揚げた天丼(1250円)

ざっかけない繁華街・神田へ

JR神田駅は、東京駅からわずかひと駅にもかかわらず、新幹線から見た車窓風景とは異なり、ガード下の飲食店や路地裏にある飲み屋街など雰囲気がガラリと一変。ざっかけない庶民的なムードが漂います。

この神田を中心とした一帯――電気街、サブカルの街、そして今ではビジネスの街に変貌しつつある秋葉原、老舗の大道が色濃く残る日本橋、ビジネス集積地の大手町などは、「神田祭」で知られる神田明神の氏子町会に当たります。毎年5月にみこしを担ぐのを楽しみにしているビジネスパーソンも少なくありません。神田は、変わりゆく東京の中でも、革新と伝統とが重なり合う活気ある町といえるでしょう。

路地に寄り道しつつも神田駅から歩いて10分ほどで、お店に到着。この辺りは、地下鉄なら淡路町駅(東京外口丸ノ内線)・小川町駅(都営新宿線)が最寄りとなります。



靖国通り沿いA2出口からなら、近くで交差する靖国通りを左手に曲がり数歩で「天兵」へ向かえる

「かやの実油」の軽さと香り

何かにつけて違いが生じる関西と関東の食文化。天ぷらもやはり、それぞれに美味を求めながらの過程で、異なる形に落ち着いています。

関西の天ぷらは、卵を入れない軽めの衣に具材をくぐらせ、低温の油で揚げることが多く、具材は野菜や山菜などの精進もの(精進揚げ)が好まれます。油の温度が低いことから、見た目の揚げ加減は白めになります。

関東の天ぷらは、具材に卵を入れた衣をまとわせ、高温の油でカラッと揚げます。ごま油などコク味のある油が好まれ、関西の天ぷらに比べると、揚げ加減はこんがりとしたきつね色が際立ちます。

1940(昭和15)年創業の天兵が好んで使ってきた油は、東北から南、国内に広く分布する常緑針葉樹・カヤ(榧)の種子から抽出した「かやの実油」です。縄文以来の万能油で、食用のみならず、灯油や髪油、薬用などにも使われていました。国産のかやの実油は、ごま油などに比べると生産量が少ないばかりか、現在では生産地も限られるようになったことから、入手が困難な希少品。それでも天兵がかやの実油を使い続けるのは、揚げの軽さと芳香に至高の天ぷらを求めてのこと。

「見た目は濃厚。でも胃にもたれないよ」と話すのは、2代目店主の井上孝雄さん。その傍らには、3代目を継ぐ予定の恭兵さんがいます。



2代目店主の井上孝雄さん。初代で父の兵次さん以来70年続くのれんを守る

高級化と大衆化のはざままで… 続きを読む