

トンカツづくし

昭和のはじめ、上野の「楽天」と浅草の「喜多八」でほとんど同時にはじめられたといわれる「トンカツ」は、いまや我が国の食品中ではスター格。その応用範囲も年とともに広がっている。

お馴染みのカツ丼、カツ重といった、日本独特の一品料理？も、明治、大正時代にはまだ姿を見せていなかった。トンカツそのものが昭和の発明だから、これらはれっきとした昭和の産物である。しかも、昭和も戦後となるや、駅弁にもカツ弁当やカツサンドなどが顔を出し、近年では、洋寿司の仲間にもカツを用いたものが現れた。

応用編の傑作としては、串カツがあり、変わり種として、カツカレー、トンカツそば、まさにトンカツの前途は洋々。今後は、盛りつけや食器の面にまで新機軸が打ち出されていくものと見られる。一方、「主役」のトンカツそのものの方も、ロースカツ、ヒレカツ、紙カツ、わらじカツ、ハムカツ、トン天と、応用編に劣らぬ「絢爛多彩(けんらんたさい)」な変身ぶり。変わり種としては、

肉アラカルト

味つけのタイミン

肉料理をおいしくするためには、何といつても味つけのタイミンがポイントです。

肉に塩やしょうゆで味つけをするときには、焼く少し前に調味するのが、おいしい肉料理をつくるコツです。

あまり前から味つけをしてしまうと、肉の水分が出てしまい、風味もにげてしまいますから注意してください。

ブタ肉の間に各種の具をはさみ、トンカツ風に揚げる友達れ？ トンカツやブタ肉そのものにコショウやその他の調味料で味つけて揚げる味つけトンカツなど、ざっと数えただけでも十種を超える。コロモのパン粉の焦がし方にして、キツネ色に、焦げ茶色、さらには中間色と、トンカツだけでもクイズ番組が作れそう。どんな、「トンカツ博士」が現れるか、楽しみだ。

昭和のはじめ、トンカツなる和風一品料理を考案した大石辰五郎という人物は知る人ぞ知るジャーナリスト出身。新作宣伝の面でも異才を発揮し、有名な、「珍豚（チントン）シャン」なる迷？ 文句まで考え出したのである。今日のトンカツ時代を果たして予想していたかどうか……。