

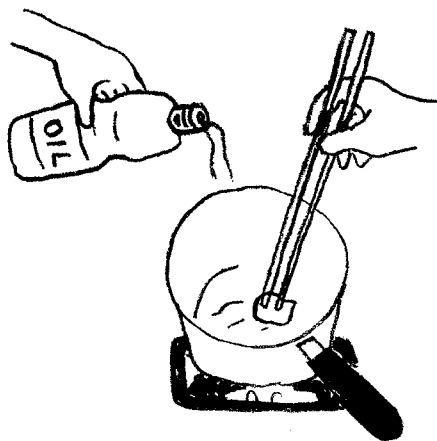
年越し豚カツ(上)

電車の中づり広告や、新聞の折り込みチラシに「おせち料理、予約承ります」の文字を見かけるようになると、師走の街もすっかり正月気分になってくる。こんな、おせち料理の広告に、ふるさとのおふくろの味を思いだす人もあれば、今どき「おせち」なんて？ わが家ではもうとつくの昔に洋風に切り替えたよと、お座敷てんぷらならぬお座敷豚カツを思い出す人もあるに違いない。

家族全員に、ヒレの一番いいところをファンパツして、卓上てんぷら鍋で「わが家の豚カツ」に目を輝かせながら揚げる気分——さよう、これもまた、まじうことなき現代の年の瀬ムードなのである。

そんなファミリィのために、どうぞれば豚カツに「わが家の味」が出せるか、街の豚カツ屋さんから盗んできた？ 秘訣をお教えしよう。

豚カツは、材料の良し悪しが決め手になる。しかし豚肉をそのまま食べるのではなく、パン粉というコロモをつけ、油で揚げるフライである以上、油なんてどうでもいいさ、ということにはならないのである。



そこで街の豚カツ屋さんはどうしているのかを探してみると、①サラダ油だけで揚げる ②サラダ油にラード（豚の脂肪）を混ぜる ③ラードだけで揚げる ④ラードにヘット（牛の脂肪）を加えると、ざっと四つのタイプに分けられる。

①のサラダ油だけの場合は、ごくあつさりしたカツになり、②のラードとヘットの場合は、かなり「濃厚」な重い感じになる。が、もつとも贅沢な揚げ方といえるのが③のラードだけで揚げる揚げ方で、これこそ豚カツのもつとも豚カツらしい揚げ方。だが、一般の家庭では、ちよつとマเนอร์のが難しいため、無難なところで②のサラダ油とラードを混ぜたものが失敗も少なく、うまく揚げられる。といつても、サラダ油とラード、ラードとヘットの混合割合は店によって秘中の秘。あなたの家でも「わが家の混合割合」を發明してみてはいかが？