



**日本唐揚協会とは？**

1. 日本唐揚協会は唐揚げが好きな人の団体です  
【好き】心がわかれること。気に入ること。また、そのさま。
2. 日本唐揚協会は唐揚げのおいしさを探究する団体です  
【探究】物事の真相・価値・在り方などを深く考えて、明らかにすること。
3. 日本唐揚協会は唐揚げのおいしさを伝播する団体です  
【伝播】広がり広まること。広く伝わること。
4. 日本唐揚協会は唐揚げのおいしさを振興する団体です  
【振興】学術・産業などを盛んにすること。また、学術・産業などが、盛んになること。
5. 日本唐揚協会は唐揚げという料理方法が最も素晴らしい料理方法だと信じている団体です  
【素晴らしい】思わず感動するようなさまを表す。この上なくすぐれている。
6. 日本唐揚協会は唐揚げを食べると幸せになれる人の団体です  
【幸せ】喜びがいいこと。また、そのさま。幸福。幸福。
7. 日本唐揚協会は唐揚げを通じて世界中の人々を幸せにし、世界平和を目指す団体です  
【世界平和】戦争や紛争がなく世の中がおだやかな状態にあること。心配や悩みごとがなく、おだやかなこと。そのさま。

前述の通り、カラアゲニストは自称でなれるものらしいのだが、もちろん協会が認定するカラアゲニストも存在する。協会のホームページ (http://www.karaage.ne.jp/) には「唐揚げ認定試験」というページが設けてあり、この検定問題に挑み、七十点以上の好成績を修めると、協会公認のカラアゲニストとなることができるのだ。「唐揚げが好き」ということが大前提だが、更に自分で見つけた美味しい唐揚げを協会に推薦することになる。そう、美味しい唐揚げを広く普及してい

カラアゲニスト名刺

ゴールド会員名刺

日本人が大好きな食べ物「唐揚げ」。調理法一つで、ご飯のおかずから、丼もの、はたまたお酒のおつまみなどの脇役にも徹せられる万能品。地方によっては、その名称から、食べ方や素材まで違う、魅力溢れる唐揚げの素晴らしさを、よりたくさんの人に広く伝えたい！こう語るのには、日本唐揚協会の専務理事である八木宏一郎さん。八木さんは、週に五回以上は唐揚げを食べているという真性のカラアゲニスト。協会の存在について「唐揚げは幸せになるために存在する平和の象徴」として、唐揚げを通じて本気で世界平和を

### 日本唐揚協会とは？

指す任意団体。と説明いただきました。独自の活動方針で世界平和を目指すナゾの団体、日本唐揚協会を徹底的に解剖していきたいと思えます。

### カラアゲニストとは？

八木専務自身がそうであるように、協会には「カラアゲニスト」と呼ばれる活動員がいるようだ。そこでカラアゲニストとは、具体的にどのような人物がなれるのか、と伺ってみたところ「唐揚げについて見識深く、多くの唐揚げを食べる上での指針を内に取めた、またその美味しさを多くの人々に伝えることの出来る人」といった括りがあるようです。

### ゴールドカラアゲニストとは？

前述の通り、カラアゲニストは自称でなれるものらしいのだが、もちろん協会が認定するカラアゲニストも存在する。協会のホームページ (http://www.karaage.ne.jp/) には「唐揚げ認定試験」というページが設けてあり、この検定問題に挑み、七十点以上の好成績を修めると、協会公認のカラアゲニストとなることができるのだ。「唐揚げが好き」ということが大前提だが、更に自分で見つけた美味しい唐揚げを協会に推薦することになる。そう、美味しい唐揚げを広く普及してい

くことが、協会公認のカラアゲニストの役割なのだ。また、認定者は、任意で協会の名刺を購入することも可能。協会へ有力な情報を提供するのと、金色に輝く名刺を購入する権利が発生し、ゴールドカラアゲニストに昇格することも可能だ。このような優秀なカラアゲニストを全国規模で増やしていくことも、協会の任務の一つ。現在協会が認定しているカラアゲニストは、一〇〇〇名を超えるほどに成長している。



**カラアゲニスト認定試験**

【問1】からあげの聖地といわれる、都市の名前を答えなさい。

【問2】からあげをザンギと呼ぶ都市の名を答えなさい。

【問3】からあげと竜田揚げの違いを述べよ。

# ニッポンの唐揚げが世界を変える

## KARAAGENIST ENTRIES 2009

うまの! 唐揚げ評価のポイント

<b>【味】</b>	唐揚げの味付け。「美味しさ」とは似て非なる風味。 <small>※味はいいけどバランスが悪いという場合は悪評点となる。</small>
<b>【量】</b>	唐揚げの量、ボリューム。大きさではない。 <small>※費用を考慮した(費用対効果)としての評価も可。</small>
<b>【汁】</b>	肉汁、ジューシー。 <small>※ごみなど調理の方法で、湿などを促し肉汁のジュシー感を減らす。</small>
<b>【衣】</b>	肉と衣のハーモニー。一体感を最も重視する項目。 <small>※衣が厚ければ良い。</small>
<b>【揚】</b>	揚げ方の良し悪し。 <small>※早すぎる、遅すぎるなどで適度対象。</small>
<b>【全】</b>	美味しさが、不味い。リーズナブルが高すぎないか。 <small>※最高は「安くてうまい」唐揚げ。</small>

上記のポイントを元にあなたの食べた唐揚げを5つまで評価をしてください。写真、店名、商品名、金額(TEL、住所)を取得し、日本唐揚協会へ報告してください。



プロフィール ● やぎ こういちろう  
A型 おとめ座 愛知県春日井市出身  
学生時代にバイク旅行と食べ歩きに目覚め、各地の名物料理と有名店を追い求める放浪者となる。海外グルメ旅行は30カ国以上。ニッポンの国力は唐揚げで上がると信じ、唐揚げで外貨獲得を画策している。3年前に会長の安久と出会い、後天的なカラアゲニストだと自覚し協会設立に参画。唐揚げ信条：油と温度管理が決め手

## 八木宏一郎

日本唐揚協会 専務理事

「唐揚げ」と聞いて、アナタは何を想像しますか？  
鶏肉を使った唐揚げ。  
ビール好きの方は、軟骨揚げや小海老の唐揚げ。  
愛知県の方は、手羽先。宮崎県の方は、チキン南蛮。  
北海道の方は、ザンギ。中国の方は、ユーリンチ。  
「唐揚げ」と一言で呼んでみても、その名称、たべ方、味付け、使う部位もさまざま。たつぷりの魅力と肉汁に溢れた唐揚げについて、日本唐揚協会の専務理事である八木宏一郎さんにお話を伺いました。

(インタビュアー：文 氏家寛介)

## ご当地唐揚げ



鶏ザンギ

一旦唐揚げ協会から離れ、日本で活躍している唐揚げたちに注目してみよう。ひとくくりに「唐揚げ」とまとめてみても、地方によってさまざまな特徴がある。北から順

に代表する唐揚げを紹介していくと、

まずは北海道の「ザンギ」。濃い味付けが特徴的で、鶏肉以外にも、タコやイカなどの魚介類を油で揚げたものも総称して「ザンギ」と呼ぶ。新潟県では、下味を付けずに縦半分に捌いた鶏肉を、骨付きのまま極薄い粉衣を付けて揚げた物で「半身揚げ」と呼んでいる。愛知県では、鶏の手羽先を揚げたものに、塩や胡椒、白ごまなどを振りかけて仕上げる「手羽先唐揚げ」が有名だ。これは唐揚げの部類に



半身揚げ

が代表的。ハワイでは鶏肉にもち米の粉をまぶして揚げる「モチコチキン」がある。「ケンタッキーフライドチキン（以下KFC）」は世界八十八カ国以上で愛されている、アメリカ発祥の「唐揚げ」といえる。このように、唐揚げは地方や国を問わず、多くの人から愛され、独特の調理法からなる万国共通の食べ物なのだ。

入るか否か、論争が続いているが宮崎県の「チキン南蛮」。



宮崎のチキン南蛮

甘酸っぱいタルタルソースとの絶妙な相性が特徴的。日本唐揚げ協会ではチキン南蛮の位置付けとして、「唐揚げ」として捉えているようだ。沖縄県には、グルクンという魚を丸揚げする「グルクンの唐揚げ」がある。これは、沖縄県に限らず、台湾やタイなどでも見られる調理法だ。中国では醤油とお酢のタレに長ネギを入れた「ユウリンチー」



ひまや宮崎名物となったチキン南蛮

が代表的。ハワイでは鶏肉にもち米の粉をまぶして揚げる「モチコチキン」がある。「ケンタッキーフライドチキン（以下KFC）」は世界八十八カ国以上で愛されている、アメリカ発祥の「唐揚げ」といえる。このように、唐揚げは地方や国を問わず、多くの人から愛され、独特の調理法からなる万国共通の食べ物なのだ。

## 熾烈なる派閥争い

カラアゲニストにとっては、自身が支持する唐揚げに絶対の自信を持っている人が多い。よく取りざたされる問題が、鶏肉に使用する部位が、モモ肉を使用するか、ムネ肉を使用するかだ。鶏肉のジューシーさと、質感の柔らかさを優先するモモ肉派。揚げ物に対しては、あくまで素材はサッパリであることを主張するムネ肉派。また、油で揚げる前に下地タレに漬け込むことを絶対とする、タレから派。唐揚げ粉をまぶすだけで、素材の味を存分に楽しむも

うとする、マブから派。更には、レモンをかける派と、レモンをかけない派の争いも勃発している。場合によっては、

なんの断りもなくレモンをかけることによつて、レモンかけない派からの猛烈な抗議でしばしば紛争に発展する事態も。また、新興勢力として台頭してきたのが、ネギや



タコの唐揚げ

タルタルソースなどを加えることで、唐揚げの存在を無限に探求しようとするトッピング派だ。若手中心とした派閥で、比較的穏健な保守派との折り合いは悪い。このように、自分が最高と信じる唐揚げを提供してくれる店を探すこともカラアゲニストの楽しみの一つらしい。ムネ肉派の人間が、うっかりモモ肉派の店に足を運んでしまい、ちよつとした諍いになることもあるので、カラアゲニストと食事をする際には、店選びは入念にチェックしておこう。



モモ肉の唐揚げ

## 唐揚げの聖地



手羽先唐揚げ

日本では「唐揚げの聖地」と呼ばれる、全国のカラアゲニストたちが集う約束の地が存在する。何県にあるか想像できるだろうか。答えは、日本一の鶏肉消費国である大分県。特に中津市・宇佐市では、唐揚げのみを販売している専門店が多く存在している。中津市の公式サイトには、唐揚げを扱う店舗を掲載した「からあげMAP」



唐揚げの聖地、大分県中津市で2009年9月23日に開催された「第二回からあげフェスティバル」



中津市「からあげMAP」

あげマップ」を公開している。また「からあげフェスティバル（通称からフェス）」という、唐揚げ店だけが一同に集まるイベントも、観光事業として二〇〇八年から始まり、多くのカラアゲニストから好評を得ている。このように、あまりにも唐揚げ店の競争が激しいために、KFCが出店後ほどなく撤退してしまつた。という逸話が残っている。実際に大分県内にはKFCは八店舗しかなく、人口の割には非常に少ない。なぜ唐揚げ好きなきな人がこれだけ集まっているかは現在調査中である。この大分県の唐揚げパワーは東京にも進出し



いわゆる「普通の」唐揚げ

され（ラーメン

## 今後の展開

最後に、日本唐揚げ協会が今後向かう先について、話を伺いました。まずは、今いるカラアゲニストを全国規模で増やしていくこと。それにより、どの地方に行っても美味しい唐揚げ店に行けるよう「全国唐揚げマップ」を作ることと目標として挙げていました。さしづめ中津市の「唐揚げマップ」の全国版でしょうか。また各地方で、ご当地唐揚げを観光産業として発展させること。ご当地唐揚げを用いて、地域振興に協力できるよう、旅行代理店と企画を

やカレーのように）唐揚げを食べに行くためにだけに、各地を旅行するようなブランドに押し上げていく野望があるようです。最終的には、日本を代表する食文化として唐揚げを根付けさせ、「SUSHI」「TEMPURA」と同じランクに「KARAGE」を位置付け、日本の食文化を海外へ売込み、外貨獲得を画策。唐揚げがある食卓は平和のシンボルとして、世界平和に繋がる。と、このように、唐揚げが織り成す夢は費えることがない。なにかと暗い話題ばかり目立つ昨今で、カラッと明るいニュースを提供してくれそうな日本唐揚げ協会に、今後も注目していきたい！

