



てんぷらってどうしていうようになったの

もとはポルトガル語など

てんぷらは、和風料理の揚げ物の代表的なものです。魚・貝・野菜などに、小麦粉を卵と水でといた衣をつけて、揚げたものをいいます。魚・貝の揚げ物をてんぷらといい、野菜だけの揚げ物を精進揚げといって、区別する場合もあります。

てんぷらは、江戸時代の初めごろから、長崎を中心に流行した南蛮料理の一つです。その後、江戸の町で、さかんに食べられるようになりました。今では、日本の代表的な料理として、レストランや家庭でも食べられています。

てんぷらということばのおこりは、ポルトガル語の *tempero* (テンペロ 調理) がなまったものだといわれています。そのほか、ポルトガル語の *temporras* (テンポラ 金曜日の祭りの意味) とか、スペイン語の *tempora* (テンポラ 四季の斎日という意味) からきたのだという説もあり、本当のところは、よくわかっていません。

おいしいてんぷらの揚げ方

なんといっても、新鮮な材料を用意することが大切です。それらの材料を手ぎわよく下ごしらえします。衣作りもていねいにし、揚げ油を180℃に熱し、からりと揚げるように気をつけます。揚げている間は、油の温度調整をこまめに行います。揚げたあとの油の切り方が仕上げを左右しますので、金網にのせたり、ペーパータオルをしいたりして、油切りします。てんぷらは、からっとした揚げたてが生命です。重ねないように、色どりよく盛りつけ、てんつゆに薬味を入れていただきます。(監修・田代 脩)

