2008年7月20日発行（毎月2回5日・20日発行）第35巻17号　通巻1020号　1974年5月30日第三種郵便物認可

ビッグコミックオリジナル

2008 7.20

特別定価280円
毎月5日・20日発売

"夏の旬"満載!
特大号!!

ビッグコミックオリジナル
No.1020
14
毎月5日・20日発売
7月20日号
第35巻第17号
1974年5月30日第三種郵便物認可
2008年7月20日発行（毎月2回5日・20日発行）
編集人 吉野彰浩
発行人 鈴木総一郎
小学館発行
〒101-8001 東京都千代田区一ツ橋2-3-1
電話（編集）03-3230-5501（販売）03-5281-1771
印刷・製本・凸版印刷株式会社

蛹よ俺も矢吹丈になりたい

戸田菜穂

「あんどーなつ」江戸和菓子職人物語

●オリジナルの看板娘だ、あんどーなつ!
●TVドラマ放送直前!巻頭カラー!!

西ゆうじ
テリー山本

●TVの"なっちゃん"がやってきた!
貫地谷しほりインタビュー!!

黄香流星群
蔵人クロート

深夜食堂
あしざいの唄

ハイサイ!甲子園
あぶさん

岳みんなの山
風の大地

浮浪雲
三丁目の夕日

玄米せんせいの弁当箱
●スイートデス'編'その決着は!?
巻中カラー!!

弁護士のくず

井浦秀夫

●尻ぬぐい与力が"孤軍"奮闘!?

遊び人奉行後始末記

一丸

●大揺れの役員人事!!
佐々木さん、大ピンチ!?

釣りバカ日誌

やまさき十三
北見けんいち

オリジナル名物 こだわりの店

by 食の狩人 YU ITAMI 伊丹由宇 http://yu-itami.com

vol. 446

北海道釧路に伝わる家庭料理

元祖の味を引き継いだ、独自のソースをつけて食べる鶏の唐揚げ

北海道には、いろんな地方料理がある。最近、注目を集めているのが、小樽の豚丼、室蘭の焼き鳥、そして、釧路のザンギである。ザンギとは、鶏肉の唐揚げだが、実に様々な料理法があり、どれが本物なのか分かりにくい。私は釧路の元祖を探り当て、東京に（いや、全国にたった一軒）本家と同じ料理法を踏襲している店があることを発見した。今回は、そのご報告である。

ザンギは釧路を中心とする北海道の家庭料理として定着しているが、発案者は、釧路の食堂「鳥松」のご主人桑原氏であるというのが定説である。時は、昭和35年。ザンギという命名は、中国の鶏の唐揚げ「炸鶏」（ザージー）が釧路なまりで「ザーギ」となり、「運がつくようにと間に〝ん〟を入れた」というのが、真相のようだ。特徴は、衣に片栗粉を使うこと、独自のタレに漬けて食べること。

ザンギは広まるにつれ、前夜からタレに漬けておく、衣に溶き卵を使う、鶏肉だけでなく魚介類を揚げたものもザンギと呼ばれる等「家庭によって、様々にアレンジされていったんです」と説明してくれるのが、今回の主人公「釧路食堂」の山本ゴンタさん。ゴンタさんが「元祖を引き継いだ」と自負するには理由がある。「子供の頃から〝鳥松〟とは家族づきあいでね、私が東京に店を出す時、特別に……」作り方を教えてもらっただけではない。「一番重要な、油とタレを分けてもらった」。油は豚のラードで「48年間使い続けた〝鳥松〟の味とエキスが染み込んでいる。それに継ぎ足して使っている。この油がないと、本物の味は出ない」



右が骨なし、左が骨付きのざんぎ。

もう一つのポイントは、食べてみて初めて理解した。基本的な味付けは作る直前、塩や酒のみで「大体、180℃のやや高温」で揚げる。カラッと仕上げる為だ。そして「特製のタレに漬けてどうぞ」。なるほど、壺の中にタレがある。このタレの味こそが、元祖の誇りなのだった（現在広まっているザンギは、濃厚な味付けなので、タレは使用しない）。揚げ立てをハーフー言いながら、かぶりつくと、香ばしい香りとジューシーな肉汁が口一杯に広がる。ややねっとりしたタレは、醤油よりソースに近い、深みのある味を加えている。

ザンギには「骨付き」と「骨なし」がある。これは「一羽を解体するので、骨なしのモモと、他のパーツにわけるから」。判定は難しいが、私は骨の周囲に歯応えと旨みが凝縮した「骨付き」に軍配を上げた。一個一個の部位が異なるので、食べ飽きないのも理由に加えておこう。他にも軟骨揚げなどのオリジナル、或いは隠しメニュー・ザンギもあるのでお楽しみに。

もう一つの名物が、ジンギスカン。旭川のラムをオリジナルのもみダレに漬けて使っているので、臭みがなく、実にやわらかい。他にもなんとも多彩なメニューがあるので、相当脚を運ばねば食べきれないはずだ。

話は、ザンギというネーミングに戻る。不思議なことに、四国の今治市にも「せんざんき」という鶏肉の唐揚げがあることだ。こちらは、「ざんき」と「き」の発音が濁らない。色々調べたが、この謎を解き得なかったのは、「慙愧（ざんき）に耐えない」。こちらの「ざんき」という言葉も中世には「ざんぎ」と発音していたという。なんたる不可解な符合……。

お店発見のための 不親切 ガイド

お店発見難易度 わりと簡単

目黒線「武蔵小山駅」下車。東口に出て右へ。26号線通りを越えて、銀座通り（アーケード）に入るとすぐ。

店名「釧路食堂」

ザンギ（骨なし、骨あり）720円。ジンギスカン（2人前）1650円。ルイベ（鮭）740円、（タコ）420円。ほっけ 950円他、北海道の山の幸、海の幸を中心に多彩なメニューがある。飲み物は、ホッピー他400円～。釧路の夜サワー、ストマック・サワーなど正体不明のサワーが盛り沢山。

1階は、カウンターのみだが、2階に座敷がある。

営業時間 夕方6時より深夜1時まで。年中無休。

告！ 地図はあえて載せません。空腹で楽しみながらお捜し下さい！

■行きつけの〝こだわりの店〟をご紹介ください。採用分には記念品を進呈。あて先、〒101-8022 東京都神田郵便局私書箱23号 小学館ビッグコミックオリジナル編集部「こだわりの店」係。

伊丹由宇初の書き下ろし少年小説『RANMARU』（岩崎書店）、絶賛発売中！

