


網走分屯基地 (北海道)

【しょうゆ鶏風味】


網走分屯基地は、オホーツク海を眼下に望む基地です。味付けのベースとして日本最北の醸造所で作られたしょうゆ鶏を使用しています。他の食材も北見産の玉ねぎ等を使用する等、オホーツク産にこだわった地産地消のメニューとなっています。どうぞご賞味ください。



根室分屯基地 (北海道)

【昆布空】 こぶから

根室分屯基地は、年間平均気温が約6℃、冬季は強風が頻繁に吹く寒さ厳しい北海道最東端に位置します。この環境下で育った歯舞昆布と昆布醤油をふんだんに使用した昆布空は、風味豊かな優しい味で、一度食べれば誰もが舌鼓を打つこと間違いなし。是非ご賞味いただき、道東の海の恵みを楽しんで下さい。



(左側：昆布空1号、右側：昆布空2号(現在作成中))

稚内分屯基地 (北海道)

【クマザサ風味】

稚内分屯基地は航空自衛隊の最北端に位置する分屯基地です。あっさりとした味になるように下味は「宗谷の塩」を使い、空上げの衣には稚内の特産品で健康増進効果の高い「クマザサパウダー」をふんだんに使いました。ほんのり香るクマザサが食欲をそそります。



三沢基地 (青森県)

【100%県産りんごジュースとニンニク風味】

青森県産りんごジュースで漬け込むことにより、鶏肉をさらにふっくら柔らかくして県産ニンニク 100%使用のたれで漬け込み米粉でサクッと揚げてみました。りんごの甘さとにんにくの風味の相乗効果でこの上ない美味しさです。



長沼分屯基地 (北海道)

【ジンギスカン風味】


長沼町の特産「味付ジンギスカン」から考えた空上げです。たれを手作りして肉を漬け込みました。醤油や香味野菜のすりおろしに、蜂蜜、りんごを加えた優しい甘味は、幅広い年代の方に好まれる味です。作り方も簡単なので親子でクッキングはいかがですか。



千歳基地 (北海道)

【フライドチキン風味】

北の空の玄関口である千歳基地は、多くの来賓者が訪れる基地です。北海道産の新鮮牛乳で臭みをとリ、オリジナルの香辛料で衣を作り、サクサクのフライドチキン風味に仕上げました。ご家庭でも再現しやすく、クリスマスにもぴったりな空上げです。



当別分屯基地 (北海道)

【ジンギスカン味】


当別分屯基地は標高 418mの豊かな自然に囲まれた「阿蘇岩山」に所在するレーダーサイトで、農業が盛んな当別町を一望できる夜には札幌市の夜景が望めます。道民に親しまれている「ジンギスカンのたれ」をベースに数種類の野菜ペースト等を加えた少し甘めの空上げです。



大湊分屯基地 (青森県)

【大湊Sora空っ!】 焦がしニンニク醤油味

今年の7月にむつ市内の6店舗で販売が開始された「大湊Sora空っ!」は、青森県産のすりおろしリンゴとニンニクが入った醤油ベースのタレに、下北産の鶏肉を一晚漬け込み、深みのある味に。さらに二度揚げにより、外はカリッと中はジューシーに仕上がった一つ70gのピックサイズの空上げです。



山田分屯基地 (岩手県)

【アカモク風味】


山田分屯基地は十二神山山頂に位置しているレーダーサイトです。山田町産のアカモク及び同県、野田村産の野田塩を使用し作成されます。アカモクは肥満抑制等の効果があり、海外でもサルガッスムという名称で非常に注目が集まっています。どうぞお試し下さい。



襟裳分屯基地 (北海道)

【昆布出汁風味】


襟裳分屯基地は北海道の南の端、太平洋を一望できるえりも岬に位置します。周辺地区の名産品である日高昆布を活用し、白だしと刻んだ昆布で漬け込み、その昆布と一緒に絡め、鶏の味に負けないよう昆布出汁を利用して揚げたさっぱりとした空上げです。



加茂分屯基地 (秋田県)

【しょつつる味】

加茂分屯基地は男鹿半島に位置する警戒管制部隊です。男鹿特産のしょつつるを活かし、風味豊かに仕上げました。衣には秋田県産の米粉を使用し、さっくりとした食感を楽しむことができます。また、鶏肉なのに魚の旨味が広がり、一度で二度おいしいものとなっております。地元でも好評を頂いています。



奥尻島分屯基地 (北海道)

【奥尻ワイン風味】

奥尻島分屯基地は、北空唯一の離島サイトです。四方を日本海に囲まれその風土で育った特産品である奥尻ワイン(赤)と玉葱で鶏肉を一昼夜漬け込み、ワインのタンニンと玉葱の酵素で肉の旨みを閉じ込め、やわらかくジューシーに仕上げた逸品になっています。



笠取山分屯基地 (三重県)

【カレー風味】

笠取山分屯基地が所在する布引山脈をイメージしたメニューで、香りの良い炊込みラブを土台としスパイスなカレー風味の空上げを積み上げ食欲を刺激するカレーソースを上からかけて完成です。笠取山分屯基地の人気メニューとなっています。



松島基地 (宮城県)

【仙台味噌風味】

宮城ならではの仙台味噌を下味に使用しました。ほのかな味噌の風味とコクが味わえ、ピリ辛のコチュジャンもポイントです!衣には宮城県産ひとめぼれの米粉を使用し、サクサクとした軽い食感が味わえます。松島基地空上げゆるキャラ「マンビヨ」も活躍中!




松島基地空上げゆるキャラ「マンビヨ」

秋田分屯基地 (秋田県)

【しょつつる甘ダレ】

甘ダレに、秋田の魚鱈(ギョショー)「しょつつる」を使用しました。しょつつる独特の臭いをレモンが爽やかにまとめています。さらに、白だしを使用し、秋田美人の顔に見た目もきれいな色白に仕上げることができました。青のりをまぶして揚げても、磯の香りがして美味しいです。



東北町分屯基地 (青森県)

【長芋ハーブ空上げ】

東北町分屯基地は、人里離れた自然豊かな土地にあり、各基地に対し、弾薬等を補給する部隊です。当分屯基地の空上げは、つがる市を一口大に切り、ハーブと塩で下味を付け、東北町産の長芋、おから及びはんぺんを混ぜた衣でサクサクに美味しく揚げました。どうぞお試し下さい。



車力分屯基地 (青森県)

【りんごソース】


車力分屯基地は日本海に面したりんごの一大生産地であるつがる市に所在しています。当分屯基地の空上げは、つがる市発祥の「つがる」という品種のりんごを使用し、その特徴である酸味と甘味を活かしたソースをかけた洋風空上げです。



八雲分屯基地 (北海道)

【チーズ風味】

八雲分屯基地は、北海道渡島半島に位置する八雲町にあり、日本で唯一太平洋と日本海の両方に面するという珍しい地形にあります。海の幸、山の幸に恵まれた当基地の空上げは八雲町の特産、名産を取り入れた空上げです。下味は牛乳に漬け込み、揚げ温度を低温で調理しているのが特徴です。お好みでチーズソースや昆布塩をかけて味の変化をお楽しみください。



空自空上げ特集

「空上げ」これは、「からあげ」と読みます。全国の航空自衛隊基地で提供される人気給食の「鶏の唐揚げ」、これを空自全体で上を目指すという意味で「空自空上げ」と呼ぶことになりました。基地ごとに特色のある「空上げ」が提供されており、地域おこしに役立つ「空上げ」もあります。

地元の食材や特産品を使用した物や地元の名物をアレンジした物も多く、地域との一体感を感じることが出来ます。また、基地や任務の特色を活かし、大きな基地では出来ない家庭的な「空上げ」、ポリウムのある「空上げ」、見た目のポリウムよりヘルシーな「空上げ」、ワンプレートでカフェ風な「空上げ」、味と食感にバリエーションをつけた「空上げ」、長期間に及ぶ継続した任務向けの「空上げ」、スタミナたっぷりの「空上げ」など、工夫が各所に見られます。また食べなくなる、毎日食べても飽きない、二度揚げのこだわりや絶妙な隠し味に地元「あれこれ」思うような物を使用するなどの必殺技も...

献立担当者や調理担当者の工夫と愛が溢れている「空上げ」を2回に分け、全品66基地の「空上げ」を掲載します。あなたは、何方所の「空上げ」を食べましたか?



北空エリア
中空エリア
西空エリア
南西空エリア
中空エリア(関東地区)

Part 1

浜松基地 (静岡県)

【三ヶ日みかん、白玉ねぎ風味】

浜松特産品の「三ヶ日みかん」果汁と日本一早採れの「白玉ねぎ」のすり下ろしを仕込みで使用し、柔らかくジューシーに仕上げました。さらに食べる際に「白玉ねぎ」スライスを乗せ特製みかんポン酢をかけることで、みかんの酸味や玉ねぎの甘味もお楽しみ下さい。



静浜基地 (静岡県)

【桜エビ、かつお、しいたけ風味】

静浜基地は静岡県のほぼ中央、富士山が一望できる焼津市に位置し、パイロットを養成しています。駿河湾で漁獲された桜エビと焼津港が水揚げ日本一を誇るかつお、藤枝市特産のしいたけと地元食材を活かした風味豊かな味に仕上げました。なお、飲食店でも提供されています。



佐渡分屯基地 (新潟県)

【岩のり風味(おろしポン酢ダレ)】

佐渡分屯基地は日本海の豪雪地帯における離島の基地です。佐渡産岩のりを配合した醤油味の空上げとキャベツの千切りをご飯に載せ、大根おろしとポン酢ベースのタレをかけてあっさり味の丼物に仕上げました。温泉卵を入れる事により酸味をマイルドにしています。



経ヶ岬分屯基地 (京都府)

【醤油味】

経ヶ岬分屯基地では、4月から9月までの間、毎月異なった味の空上げを提供し、10月から12月の投票結果を踏まえて基地オリジナルの空上げのレシピを決定するという試みを実施中です。(写真は現在の一番人気、5月の「空上げ(竜田揚げ風)」)



大滝根山分屯基地 (福島県)

【いか人參風味】

大滝根山分屯基地は、全自衛隊基地の中で最も空に近い(標高が高い)場所に位置し、日夜、警戒任務にあっています。福島県の郷土料理のいか人參を、きざんで混ぜ込むことで独自の空上げに仕上げました。いか人參の食感とうま味が鶏肉の味をさらに引き立てます。隊員からも好評の一品です。



輪島分屯基地 (石川県)

【いしる風味】

輪島分屯基地は石川県先端部に位置するレーダーサイト基地です。能登地方特産で伝統的なうまみ調味料の「いしる」を使用しています。魚の動物性たんぱく質が分解されてできたアミノ酸と、魚に含まれる核酸を豊富に含み、鶏肉に塩味と旨味と旨味が加わり絶品です。



御前崎分屯基地 (静岡県)

【特製梅風味】

御前崎分屯基地は、島嶼を除けば県内最南端に位置し、灯台から見渡す海は絶景です。御前崎市は、鯉やしらすなどの特産品が有名ですが、大根、キャベツ、イチゴ及び梅の生産も盛んです。下味には、梅を使用しました。酸味が効いて、暑い夏でも美味しく頂けると思います。



串本分屯基地 (和歌山県)

【南高梅風味】

串本分屯基地は紀伊半島南端の島に位置するレーダーサイトの基地です。ベースの味は和歌山県特産の紀州南高梅、梅干しが苦手な方や幼児にも食べて頂けるような味を追求。梅干効果で疲労回復!串本分屯基地、紀州梅空上げをぜひ食べてみてください。



奈良基地 (奈良県)

【奈良漬風味】


奈良基地では、奈良の特産品である奈良漬けと、食感へのアクセントとして砕いた三輪素麺を使用しました。素麺のカリッとした歯ごたえの後、ほんのりとした奈良漬の香りが漂う絶品空上げです。奈良基地ならではの異色コラボ、是非ご賞味下さい。



白山分屯基地 (三重県)

【特性甘辛みそ味】

白山分屯基地は県中部、布引山に位置するベトリオット部隊として防空任務を遂行しています。当基地の「空上げ」はニンニクを入れ塩胡椒シンプルに揚げた空上げに東海地方おなじみの赤みそをベースにし、甘辛に仕上げた特製のみそダレをかけて食べます。ぜひ一度ご賞味下さい。



饗庭野分屯基地 (滋賀県)

【団結空上げ】

饗庭野分屯基地は、琵琶湖の北西部に位置する高射隊が所在する分屯基地です。鶏の挽肉を団子状に形成し、高島市で有名な発酵食品「粕漬」で漬けこんでいます。チーズや茹で卵などの食材を中心として一致団結し、様々な食感や味を楽しめる空上げです。



高蔵寺分屯基地 (愛知県)

【シャカシャカ空上げ】

お肉の下味は、にんにく醤油で味付けをし、愛知県民の食卓には欠かせない、「つけてみそかけてみそ」を隠し味に入れています。食べる直前に好みでソースとチーズの粉を袋に入れて、自分でシャカシャカしてもらってユニークな空上げに仕上げています。



岐阜基地 (岐阜県)

【東海3県串空上げ】

「名古屋手羽先風空上げ」、「四日市トンテキ風空上げ」、「岐阜鶏ちゃん風空上げ」...東海地方の3つの味を鶏ももカラアゲ串にまとめた、1本で3度おいしい「東海3県串空上げ」です。



新潟分屯基地 (新潟県)

【新空 (にいから)】


新潟の県花であるチューリップに似た手羽先を、にんにくを効かせた特製だれに漬け込み、米どころならではの米粉や砕いた「柿の種」の衣をまとわせ、油でじっくり揚げました。そのうち1本は、ポン酢に一味唐辛子を混ぜた調味液にくぐらせ大根おろしを添えました。



小松基地 (石川県)

【酒粕風味】

石川県の美味しいお米とお酒、日本古来の発酵食品の文化をヒントに考案した小松基地空上げは、「塩麴」と「酒粕」に漬け込むことで柔らかくジューシーな仕上がりとなっています。そのうち1本は、ポン酢に一味唐辛子を混ぜた調味液にくぐらせ大根おろしを添えました。



小牧基地 (愛知県)

【Color上げ】

~日本の空から世界の空へ~小牧基地は、国内外空輸任務で活躍する部隊が訪れる各国の色をイメージし、極寒の地で輝くオーロラ(赤)、南国の青い空と海(青)、東南アジア圏ではお馴染みのスパイス(黄)を空上げて表現しています。今回は情熱の赤をお届けします。

