

空自空上げ特集

Part 2


「空自空上げ」…前号12月1日号で「空自空上げ特集・Part 1」として34基地・分屯基地の「空上げ」を掲載致しました。あまりの反響の大きさに驚いています。今回は、Part 2として、32基地・分屯基地の「空上げ」を掲載致します。前回同様、こだわりの「空上げ」が並んでいます。2回の特集を経て、同じ料理でもよくこれだけ違う物が出来るものだと、ごちそうの面でも驚いています。「真似したいレシピが沢山ある」「基地外でも食べられるようになったらいいな」との声も多く頂いております。日々進化・深化?していく「空自空上げ」、日本中に羽ばたいていきますように!



熊谷基地(埼玉県)

【鶏のスタミナ空上げ、ねぎソース】

厳しい訓練を乗り切れるように、スタミナをつけてもらいたいという思いを込めました。飲む点滴とも言われる甘酒を使用し、生姜、にんにくで漬け込むことで、スタミナを増進させます。まずはそのままで、次は地元名産の深谷ねぎを使用したソースにつけることで、二度楽しめます。



木更津分屯基地(千葉県)

【THE☆空上げ!!】


木更津支処は空自の後方支援の一角を担う部隊です。平成28年度補給本部調理競技会で優勝した木更津分屯基地空自空上げは、鶏肉を鶏ガラスープベースのタレに漬けておくことで旨味を出し、塩、胡椒を効かせたスパイシーな味付けです。御飯のおかずとして、隊員に喜ばれています。



目黒基地(東京都)

【マイルド塩味】


目黒基地は、東京都23区の南西部に位置し、空自の最上位の教育及び研究を司る機関です。目黒基地の空上げは、「藻塩」を使用した強すぎない塩味が特徴であり、酒、ごま油、卸にんにく及び御生薑などと合わせ、海藻の旨味を活かした食感が進歩空上げです。



美保基地(鳥取県)

【カレー風味】

美保基地が所在する鳥取県は、県民一人あたりのカレーの消費量が全国1位であり、大変好まれています。そこで美保基地においては前日からカレーベースの調味料に漬けておくことで旨味を抽出し、塩、胡椒を効かせたスパイシーな空上げを、どうぞお召し上がりください。



府中基地(東京都)

【黒米空上げ(3種類のソース)】


府中基地は、大化の改新により国府が置かれ歴史と伝統のある府中市に所在しています。基地周辺の古墳から出土されている「黒米(古代米)」を衣に使用し、サクとした食感と、府中市の花である「梅」を使ったソースなど、3種類のソースにより味の変化が楽しめるように工夫しています。どうぞお試しください。



防府北基地(山口県)

【若鶏の手羽先とも肉の塩にんにく空上げ】

防府北基地は、航空自衛隊の将来の根幹を担うパイロットの飛行教育の基礎を習得させることを最重要任務としております。防府北基地空上げについては、当基地を卒業していく学生が空に羽ばたいていくことを願って、翼の形を意識し願いを込めて作成しています。



横田基地(東京都)

【ローズマリー風味】


横田基地の空上げ(一枚揚げ)は、鶏もも肉の下味にフランス料理で使用されることの多いローズマリーやタイムなどの数種類のスパイスを使用しています。サクサクの衣と親しみやすい味わいの中にも、オリジナリティーを感じる味付けを目指しています。



防府南基地(山口県)

【長州どり空上げ】

空自の主力かつ基盤である曹士の一般教育を担う防府南基地では、隊員に第二の故郷の味と想ってもらえるように調理しています。臭みがなく弾力のある肉質が特徴の山口県産長州どりモモ肉を使用しており、ガリックあらびき塩コショウでシンプルに味を整えています。



入間基地(埼玉県)

【秩父みそ空上げ丼】

入間基地は自然豊かな狭山丘陵の北東に位置し、4,000名を超える隊員を抱えた空自最大の基地です。もち麦を混ぜたご飯にとろろと下味を付けて揚げた空上げを乗せ、その上に埼玉秩父地方特産の「秩父みそ」で作った味噌ダレをかけています。芳醇な味噌の香りが食欲をそそります。



春日基地(福岡県)

【辛子明太子風味】

春日基地が所在する福岡県は、水炊き、もつ鍋、辛子明太子等、人気グルメの多い県です。当基地では、その中から「辛子明太子」を利用した献立を考案しました。辛子明太子の漬けたれに鶏肉をしっかりと漬けておくことで、ピリッと辛子明太子の風味になり、食欲が刺激されご飯が進みます。



峯岡山分屯基地(千葉県)

【にんにく醤油風味】

峯岡山分屯基地は千葉県最高峰に位置し、首都圏防衛を担う唯一のレーダーサイトです。24時間不断の警戒監視に耐えられるスタミナ供給を可能にし、幅広い年代に好まれるにんにく醤油風味になっています。ご飯との相性も抜群です。ぜひお試しあれ。



高尾山分屯基地(島根県)

【パッパローイング風】

高尾山といえば、自転車アクロバットチーム「RedCrab!」ということで、赤いソースを使用した空上げです。ケチャップ、タバスコ、酢、レモン果汁、チリパウダーで作るソースは、酸味のあるスパイシーな味で、おつまみにもオススメです。



百里基地(茨城県)

【旨辛・旨甘・旨塩が織りなす味(万華鏡空上げ鶏大全)】


7空自空上げ選考会において8つの作品から厳選された空上げです。地元の特産品を使用することで、土壌・風土・文化など地域を感じさせる一品となっています。心と体を満たす「食べた瞬間に笑顔になる」そんな空上げです。今後も百里基地の空上げは地域とともに進化していきます!



見島分屯基地(山口県)

【見島みそ風味】

見島分屯基地は、萩港から約44kmの日本海に浮かぶ見島イクラゲ山に位置しています。鶏肉に塩コショウ、酒、生姜、にんにくをまぶし、一晚寝かせ、島で生産されている「見島みそ」に漬けて込んで揚げます。みその風味が味わい深い味付けとなっています。



土佐清水分屯基地(高知県)

【柚子胡椒風味】


土佐清水分屯基地は、四国唯一の航空自衛隊の基地であり、九州と近畿を結ぶ通信ルートの中継を主たる任務とする部隊が所在しています。我が分屯基地の空上げは高知県の名産の「ゆず」を使ったものです。今は味の追求の途中ですが、他の基地には真似できない「家庭的な味」を目指し調理しています。



福江島分屯基地(長崎県)

【ピリ辛ダレ風味】

当基地の空上げは、その名も「あつぱよ!秘伝ダレの極旨空上げ」。「あつぱよ」とは福江島の方言でびっくりするという意味。にんにくを効かせた塩からあげに、豆板醤とコチュジャンの秘伝ダレをくぐらせてスパイシーな仕上がりで、隊員の食欲を増進させる自慢の一品。



下飯島分屯基地(鹿児島県)

【星降る飯島、だいたいと磯風味】


鶏もも肉とささみ肉をだいたいの果汁、塩で味付けします。飯島の岩のりを使用した和風ソースの上に、カラッと揚げた空上げを飯島の形に模して置き、乾燥させただいたいの皮を散らします。だいたいの酸味と香りが和風の磯ソースと合わさって口の中に広がります。



高畑山分屯基地(宮崎県)

【スパイシー風味】

当基地は日向灘を一望できる標高518mの山頂部にあります。宮崎特産のマキシムと数種類のスパイスを調合してスパイシーに仕上げました。食感カリッとそしてジューシーになるように下味や衣の付け方、油の温度や揚げ方も工夫しました。ぜひご賞味ください!



海葉島分屯基地(長崎県)

【とんちゃん風空上げ】

対馬のB級グルメとんちゃんをベースに空上げを作っています。最初に塩麹で一晩漬けておき、下味に白味噌、赤味噌、すりおろしりんご、にんにく、醤油、酒、みりんを使ってとんちゃんの味を再現しています。どうぞお試しください。



背振山分屯基地(佐賀県)

【磯風味】


背振山分屯基地は、全国のレーダーサイトの中で、3番目に高い標高にある部隊です。鶏肉を調味液に漬けて、片栗粉と佐賀県産の海苔をまぶして揚げました。普段の調理工程に海苔を加えるだけで、簡単にいつもと違う空上げが作れます。どうぞお試しください。



高良台分屯基地(福岡県)

【ゆず胡椒風味、にんにく醤油味】


高良台分屯基地は久留米市に位置するベトリオット部隊の基地です。高良台分屯基地空自空上げは九州の定番調味料の「ゆず胡椒」の豊かな風味とボリューム感がある骨付き鶏肉をニンニク醤油で味付けした空上げです。




芦屋基地(福岡県)

【芦屋和風香味空上げ】

芦屋特産「鱈」の魚粉を隠し味に、ガーリック、山椒で味を引き締めたタレが癖になる斬新な逸品です。魚粉には、運動能力向上、生活習慣病の予防と様々な効能があります。集団給食に適するよう、冷めても美味しい空上げを追求しました。どうぞご賞味ください!



築城基地(福岡県)

【築城Air空っ!】


築城基地が位置する京築地域は、鶏の唐揚げのメッカである大分県中津市の程近くに位置しています。築城基地空自空上げは、九州特産の甘口醤油を使い、生姜とニンニクが香る甘辛サクサクの空上げ。名付けて「築城Air空っ!」どうぞご賞味あれ!



新田原基地(宮崎県)

【にんにく生姜風味】


新田原基地は、対領空侵犯措置及びF-15基本ライセンスの付与等を任務とした部隊が所在しています。味付けは醤油ベースで、少し贅沢に食べてもらうために卵あんかけにし、隠し味に食酢を加えており、肉は柔らかく、かつさっぱりとした満足感があるものに仕上がっています。



那覇基地(沖縄県)

【ガーリック風味】

はいさい、ぐすーよ。那覇基地は南西域における唯一の航空基地です。那覇基地の空上げは、沖縄県産の鮮度の高い鶏肉をマース(塩)とニンニクでシンプルに味付けしています。那覇基地は空上げについて毎月SNSで発信しているのでぜひご覧下さい。



沖永良部島分屯基地(鹿児島県)

【ガーリックチーズ味】

沖永良部島分屯基地の隊員は、せごどんの座右の銘「敬天愛人」の天を敬い人を愛して勤務しています。特産の全国で一番収穫の早い国産新じゃが、「春のささやき」を千切りにし、にんにくチップと絡めた個性的な衣に、とろとろのチーズソースをかけた絶品の空上げです。



恩納分屯基地(沖縄県)

【親子空上げ】

恩納分屯基地は東シナ海を一望できる立地にある高射部隊です。薄く伸ばした鶏肉を一夜漬けておき、その鶏肉で味付半熟卵を巻き揚げること、外はカリッ、中はトロッと新食感の空上げが完成しました。シークワサーの酸味をアクセントにご賞味下さい。



久米島分屯基地(沖縄県)

【鳥香る空上げ】


衣に久米島産アーサと久米島産車エビ使用のえびせん、米粉をバランスよく使用した久米島を感じられる空上げです。食べた瞬間に磯の香り、えびせんとアーサのサクサク食感が楽しめ、お肉はジューシーさを保った最高の空上げです!



知念分屯基地(沖縄県)

【シークワサーでさっぱり、島とうがらしでピリ辛風味】

集うは精鋭200人!調理長が長年温めてきたスパイシーな味付けが特徴です。各種調味料に一晩寝かせて、配食直前に揚げる出来立てアツアツの空上げに島とうがらしを使用した独自のタレをかけると、皆が空を見上げるような美味しさの空上げが完成です。



与座岳分屯基地(沖縄県)

【タンドリーチキン風味】


与座岳分屯基地は沖縄県糸満市に位置する、ガメラレーダーを有するサイトです。当基地人気献立のタンドリーチキンを空上げ用に調理しました。前日に鶏肉をヨーグルト、ガラムマサラ等のスパイス、コンソメ、はちみつで味付けし、しっかり水分を切り、拭き取り後に、片栗粉をまぶしてカラッと揚げたら出来上がりです。



宮古島分屯基地(沖縄県)

【南国風味のWソース】

宮古島分屯基地は航空自衛隊の中で最も南に位置するレーダーサイト部隊の基地です。黒糖ソースは多良間産の黒糖と宮古味噌でこくがあり、シークワサーソースはアボガドとマヨネーズでさっぱりとした味付けです。2種類の南国風ソースで味の変化を楽しんで下さい。



奄美大島分屯基地(鹿児島県)

【たんかん風味】

奄美大島分屯基地は美しい海を一望できる大刈山に位置し、九州と沖縄を中継する通信部隊の基地です。奄美大島特産のかんきつ類「たんかん」を組み合わせた塩空上げは、鶏肉の旨味の後に、ほんのりとたんかんの風味が香ります。是非、お試しください。

