

# 航空自衛隊大滝根山分屯基地

## 『鬼ゴロー空上げ』



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、厳しい環境の中、日夜、警戒任務にあたっています。そのため隊員の活力の源となり、厳しい環境でも任務に邁進できるようにと想いをこめて調理しています。

### 材料（4人分）

食品名	分量	食品名	分量
若鶏もも肉	640g	鶏卵	40g
おろしにんにく・生姜	各10g程度	竹炭パウダー	8g程度
紅生姜	40g	小麦粉・澱粉	各60g
ガラスープの素	大さじ 1/2	塩、コショウ	適量
揚げ油	適量	福神漬汁	大さじ 1

### 調理手順

1 鶏もも肉は黄色い脂をとり除き、40g程度に切る。



2 胡椒、ガラスープの素、醤油、おろしにんにく、生姜で下味をつける。15分漬け込む。



3 小麦粉、澱粉、卵、水を加え衣を作る。赤鬼には紅生姜、黒鬼には竹炭パウダーを加える。



## 調理手順

- 4 紅シヨウガが外れないように多めの衣をまとわせ、170℃の油で揚げる。



- 5 170℃に熱した揚げ油に、1つずつ衣をまとわせて入れる。中まで火が入ったら取り出し、お好みの付け合わせと一緒に皿に盛りつける。



## 献立担当者

この空上げは車田隊長が基地オリジナル空上げをリニューアルしてみても？という提案から始まりました。名前の『鬼』→「大滝根山」「大多鬼丸」「鬼五郎幡五郎伝説」にちなんで鬼ゴローになりました。

## 調理担当者

鬼らしく黒くインパクトのあるものを...と考えて竹炭パウダーを使用して空上げを作成しました。真っ黒に焼け焦げて「まずそう〜」、「失敗作？」と間違いなく思われるでしょう！でも食べてみると美味しい空上げというギャップをお楽しみ下さい。

## 喫食者

外側は真っ黒ですが、中は柔らかくジューシーでとても美味しいです。