



航空自衛隊横田基地
「甲府岩空上げ」のご紹介

甲府岩
空上げ



航空自衛隊横田基地「甲府岩空上げ」のご紹介

【まずはじめに・・・】

航空自衛隊（空自）では、各基地ごとに隊員用のオリジナル唐揚げの作成に取り組んでいます。「空」自全体で更なる「上」を目指すという意味を込めて「空上げ（からあげ）」と呼ばれ、各基地の定番メニューとなっています。

空自横田基地隊員食堂では毎月最終金曜日のほか、航空自衛隊食育の日に、隊員に対し空上げを提供しています。

【当基地空上げの命名について】

令和2年8月28日、空自横田基地司令により、「甲府岩（こうふいわ）空上げ」と命名されました。経緯等については、次のページで紹介いたします。

命名：

甲府岩
空上げ



【当空上げの命名の経緯等】

米軍横田基地内には、昭和天皇が戦時中、旧帝国陸軍多摩飛行場（現横田基地）への行幸の際に下賜された「甲府岩」という岩があります。「甲府岩」は武士の時代に日本人の団結を意味する岩として大事にされてきたものです。横田基地が目指す「横田基地一丸」のコンセプトにぴったりでした。そこで横田基地の空上げも一枚岩（団結）を意味する一枚肉を使用しており、この度『甲府岩空上げ』と命名したものです。

また命名と同時期に、給養（隊員の食事）を担当する隊員が従来の「塩だれ味」に加え、横田基地の特色でもある「日米共同」をイメージして、アメリカ人に馴染み深い「ケイジャン（ジャンバラヤ）味」を開発しました。この命名と相まって、新しい基地の定番メニューになることが期待されています。

平成24年3月に、自衛隊が横田基地に移駐して以来、日米の横田基地一丸となって邁進してきましたが、さらに自衛隊及び米軍が団結を強めて、「一枚岩」＝「日米一岩」に深化するようにとの意を込め、材料の鶏肉には「一枚肉」を使用しています。塩だれ及びジャンバラヤ味のレシピについて、次のページで紹介いたします。



甲府岩

この岩は、昭和19年4月10日、昭和天皇が最新の軍用機を視察するため、当時の陸軍多摩飛行場（現在の横田基地）に置かれていた陸軍航空審査部への行幸の折、下賜されました。甲府岩は主に山梨県で産する火成岩です。この岩は、武士の時代に結束の象徴とされていました。

KOFU ROCK (英文)

Presented to Tama Army Airfield(Yokota AB) by Emperor Hirohito(Showa) on April 10,1944 when he visited to inspect the latest Japanese Army aviation developments and encourage military forces.

The Kofu Rock is a type of volcanic rock seen in Yamanashi Prefecture.

During the Samurai period, this type of rock was regarded as a symbol of Japanese solidarity.

【HISTORICAL MONUMENT No.1】

【甲府岩空上げレシピのご紹介（塩だれ味）】



甲府岩 空上げ

【材料等 2人分】

材 料		分量（単位）	
鶏もも肉（2枚）		400	g
下味 用 調味 料	塩だれの素	20	g
	酒	10	cc
	塩、こしょう	適量	
おろしにんにく		適量	
かたくり粉		20	g
小麦粉		20	g
揚げ油		適量	

【作り方】

①上記下味用調味料（塩だれの素・酒・塩こしょう）、おろしにんにく、そして鶏もも肉を準備します。



②①の調味料及びおろしにんにくを鶏もも肉に絡ませ下味を付け、馴染ませます。



③②の鶏もも肉に、かたくり粉と小麦粉を混ぜたものをまぶし、調理用バット等に重ならないように置く。



④鍋に適量の油を入れる。油の温度は180℃が最適です。適温になった後、③の鶏もも肉を皮側を下にして入れます。
※油はねにご注意下さい。



⑤揚げ時間は約3分、裏返して約2分間で火を通します。
※揚げ時間は目安です。十分に加熱して下さい。



⑥これでカラッとジューシーな横田基地隊員食堂謹製「甲府岩空上げ」（塩こうじ味）の完成です。



空自横田基地隊員食堂謹製「甲府岩空上げ（塩だれ味）」盛付見本



甲府岩
空上げ
横田基地

【生野菜・サラダなどを盛り付けて完成！（盛り付けはイメージです。）】

【甲府岩空上げレシピのご紹介（ジャンバラヤ味）】



甲府岩
空上げ

【材料等 2人分】

材 料		分量（単位）	
鶏もも肉（2枚）		4 0 0	g
下味（調味液）	鶏がらスープ	1 8 0	cc
	おろしにんにく	適量	
	おろししょうが	適量	
	パプリカパウダー	適量	
小麦粉		2 0	g
米粉		2 0	g
かたくり粉		2 0	g
ケイジャンシーズニング※		1 0	g
チリパウダー※		1 0	g
カイエンペッパー※		1 0	g
ブラックペッパー※		適量	
揚げ油		適量	

※辛み成分ですので、苦手な方は分量を減らしてください。

【甲府岩空上げレシピのご紹介（ジャンバラヤ味）】

【作り方】

①鶏もも肉を準備します。調味液に使用する鶏がらスープは、事前に作り、粗熱をとって冷ましておきます。



②冷ました鶏がらスープに下味の調味料を混ぜ合わせて、調味液を作ります。鶏もも肉を調味液に漬け込み、下味をつけます。



③小麦粉に、米粉とかたくり粉とケイジャンシーズニングとチリパウダーとカイエンペッパーとブラックペッパーを混ぜ合わせます。鶏もも肉にスパイス等を混ぜ合わせた小麦粉をまんべんなくまぶし、バット等に重ならないように並べます。

※辛みが苦手な方は、香辛料を少なめにしてください。



④鍋に適量の油を入れ、油の温度が170℃になるまで熱します。油の温度が170℃になった後、③の鶏もも肉を皮側を下にして入れます。

※油はねにご注意下さい。



⑤揚げ時間は約3分、裏返して約3分間で火を通します。

※揚げ時間は目安です。十分に加熱して下さい。



⑥これでカラッとスパイシーな横田基地隊員食堂謹製「甲府岩空上げ」（ジャンバラヤ味）の完成です。



空自横田基地隊員食堂謹製「甲府岩空上げ（ジャンバラヤ味）」盛付見本



甲府岩
空上げ
横田基地

【生野菜・サラダなどを盛り付けて完成！（盛り付けはイメージです。）】