

空自空上げ

航空自衛隊では、「空上げ」と書いて「からあげ」と読みます。

航空自衛隊の各基地の給食で提供される鶏の唐揚げを、空高く上を目指すとする意味を込めて「空上げ」と呼び、基地ごとに特色のある空上げとなっています。

また、10の代表チームによる全国規模の調理競技会が行われ、経ヶ岬分屯基地「七味鶏」が金賞を受賞したそうです。

「七味鶏」は基地の所在する京都府の食文化「京料理」を参考に、素材本来の風味と旨味を出汁で引き立てた肉汁が、2層の衣の中から溢れ出し、仕上げの「七味」の風味で一度食べたならまた次が食べたくなる、シンプルな見た目に最大限の工夫を凝らした空上げです。

ご当地食材を取り入れた空上げは、同じ唐揚げでも食感や味が違っていて、どれもおいしいものばかりです。

詳しいレシピは、空自ホームページのスペシャルコンテンツで紹介されていますので、QRコードをチェックしてください。



空自空上げイメージキャラクター「からっと隊長」