

ノンフライヤーとトンカツ

池田 隆

新兵器「ノンフライヤー」をわが家のキッチンに装備した。幅と奥行きが二十五センチ、高さが三十センチの直方体で、真っ黒な色をしている。下部はハンドルのついた深い籠状の二重抽斗となっている。内側の籠は網状で、簡単に外側の籠から外すことができる。

上部には下部へ熱風を送る装置が内蔵され、前面に温度と時間を設定するパネルがついている。手軽な電気オーブンである。

年寄り二人暮らしとなり、油污れ落としや後片付けの面倒な揚げ物が食卓に上る機会が減った。天ぷらやフライが大好きな私としては残念至極、とは言え自身でその後処理まではしたくない。食べたくなかった時はしばしば外食に頼っていた。

ところがコロナ禍でマスクをしてまで出掛ける気は起らない。スーパーなどで買ってきた揚げ物を電子レンジで温めてみるが、まったく口に合わない。私の悩みを聞き、娘が「ノンフライヤー」を薦めてくれたのだ。彼女の家では高校生の息子がひとりで購入してきた唐揚げやフライドポテトをそれで温め、食べているという。

半信半疑、お惣菜コーナーや揚げ物店で仕入れてきたトンカツで試してみた。なるほど衣がカリツとなり、中身も固くならず程よく熱くなっている。焦げ色は少々濃くなっているものの、五十点以下の味が七十五点以上の合格点に達している。

レシピを読むと、このような温め用途には触れておらず、生の素材に含まれる油のみで、あるいは少々の油をまぶす程度で様々な揚げ物ができると書いてある。トンカツも豚肉にまぶしたパン粉にオイルスプレーをかけるだけで良いらしい。

今度はそれに挑戦してみるかと頭で思う一方、舌はトンカツ屋のジューシーな肉の味を思い出す。長いカウンターで威勢よく食べる権之助坂近くの「とんき」、上野広小路の路地裏にある小さな老舗「井泉」、馬車道のクラシックな洋食屋「勝烈庵」などなど。やはりトンカツは大きな油鍋で揚げないと、九十五点以上の味にはならない気もしてきた。