

「天ふらは南蛮料理!」

日本を代表する料理のひとつ「天ふら」が実は南蛮料理だったという事をご存知でしょうか?

今から約400年前の1543年、種子島にポルトガル船が嵐のため漂着しました。皆さんご存知、鉄砲の伝来です。それを期に南蛮貿易が始まり、ポルトガルから時代を変える「道具」と「味覚」が日本に伝わる事になります。「道具」とは鉄砲であり、「味覚」とは後に日本を代表する料理となる「天ふら」です。

「天ふら」の語源には諸説あり、調味料・料理を意味するポルトガル語「テンペロ」、スペイン語およびイタリア語で四季の斎日(季節のはじめの3日間に祈りと節食をする習慣で、この間、信者は肉を食べる事を禁じられる為、魚などに小麦粉の衣をつけた料理を食べていた。)を意味する「テンポラ」という説などがあります。

「天ふら」は漢字で書くと「天麩羅」と書きますが、これは江戸時代の戯作者「山東京伝」が考案したといわれています。京伝の弟、京山の著「蜘蛛の糸巻」の中で書かれた話に、大阪から江戸にやつてきた男が、魚の付け揚げを商売にしたからと、料理名を京伝に頼み、京伝は「お前はふらりと江戸にやつてきた天竺浪人、つまりてんぶらだ。

天は揚げるの意、ぶらに麩羅の二字をあてて小麦粉と薄衣という意味にしよう。」と言ったという話があり、こうして「天麩羅」という名が誕生したとか…。

「天ふら」が伝わった当時は、日本では油は灯火用の大変貴重なもので、調理に大量の油を使う「天ふら」は高級品として扱われていました。

江戸時代に入り、油の生産が増えた事により、「天ふら」は次第に庶民の大衆料理として広まっていきました。はじめは立ち食い屋台で、料亭や天ふら専門店が出現したのは明治以降です。

こうして世に出た「天ふら」は、多くの先人達の努力・工夫によつて進化し、現在の「天ふら」になつたのです。

「天ふら」という食文化の歴史を知ることで、また少し味わいが変わってくるのではないかでしょうか。

(てんぶら ひら井 店主 平井真一郎)

