

## 料理全集

日本割烹学校 辻調理師学校

校長 辻 徳光著

昭和四十三年四月廿日 改訂第十一版発行

### 天婦羅の沿革

元々語源については諸説があります。オランダ語の訛つたものといわれ、ポルトガル語 Tempero(調理中)又はスペイン語およびイタリー語の Tempora から出たもので 即ち天主教で金曜日祭の名(耶蘇昇天の日)でこの日は潔斎日で獣鳥肉は食べませんが 魚肉 鶏卵類は食べますので この日の魚料理の名に移つたものといわれています。文献によればわが国では 文禄(一五九二年)慶長(一五九六)頃から用いられ始めたらしく 寛永正保から万治、寛文頃迄(一六二四〜一六六一)の料理法の書物に 南蛮料理として「テン普拉リ」とあり 又、天和(一六八一)年間 美濃大垣藩で朝鮮信徒餐応の献立や貞享三年(一六八六)京都で出版された料理献立集にも「テン普拉リ」と出ています。テンプラは右の略称で、元禄頃(一六八八)から略し始められたらしく 何れにしても 油で調理する方法が教えられたのは 南蛮人からで鳥肉を細く作り 胡椒粉 肉桂粉 葱 にんにく 生姜等を刻んで 鍋で油煎りして テン普拉リといった当時から 寛永頃 天麩羅といって 魚介を油で焼いたものが出来 後 日本橋の吉兵衛という者が精製して特に天麩羅を専業するに至つたといわれます。しかしさかのばれば 小麦

粉を練つて油で揚げる油条は 既に春日神社の神饌に見受けられ 或いは 藤原時代以前に伝来して行なわれていたものとも推察出来ます。現在行なわれている天ぷらの種類としては 関東の金ぶら、昔は蕎麦粉の衣を用いたもので これは現在「更科揚げ」と称し 金ぶらと称えているのは 卵黄を主とした衣を使つて黄色く揚げたものです。金ぶらに対して普通の天ぷらを銀ぶらと呼ぶ場合があります。また更にメリケン粉の中に 卵白を混ぜて衣を白く揚げ 銀ぶらと称えられることもあります。その他に 上方では ハンペンの素揚げを天ぷらといい 野菜を揚げたものは特に精進揚げといいます。元来油濃いものを好む関東人の嗜好にかなない 江戸前料理の粹として 発達し 今は東京天ぷらとして名物になつています。