

【今度は、「空上げ」】  
先日の「基地カレー」に  
続き、またまた美味しい  
話題が、地元紙に掲載さ  
れました。  
3空団給養小隊大活躍で  
す。

東奥日報  
令和2年9月7日(月)

## 地元産ゴボウの香りフワッ

# 三沢商「空上げ」 カラッとできました

### 三沢

地産地消を促進するオリジナ  
ルメニューを作ろうと、三沢  
商業高校商業科の生徒7人が、航空自衛隊の各基地で  
食べられている鶏の唐揚げ・通称「空上げ」の三沢商  
版の開発に取り組んでいる。3日は空自三沢の隊員が  
同校を訪ね、生徒たちに調理方法などを指導した。10  
月2、3日に開かれる文化祭で販売する予定(一般公  
開は3日のみ)。  
(藤林全晴)

空自では唐揚げを「空自全体  
で上を目指す」という意味を込  
めて「空上げ」と称し、一般へ  
の普及を目指している。各基地  
でメニューに特色があり、空自  
三沢では三沢産のゴボウなど  
を使った唐揚げが月に1回ほど提  
供されているという。

オリジナル唐揚げの開発は同  
校の課題研究授業の一環。今回  
は三沢産ゴボウ、ニンニク、ナ  
ガイモを使い、空自三沢が開  
しているレシピを基に4度改良  
を重ねた。

最終的に、大きめの角切りに  
したゴボウを衣に混ぜ、香りと  
食感を強調した独自のレシピを  
完成させた。

3日に同校を訪れたのは隊員  
の食事を作る「給養小隊」の隊  
員ら4人。生徒に「2度揚げし  
た方がサクサク感が出る」「唐  
揚げの中の温度を確かめて」な  
どとアドバイス。できあがった  
空上げを試食し「隊員食堂に負  
けていない」と絶賛し、三沢商  
版空上げを「空自三沢公認」と  
した。

3年生の石田真愛さんは「隊  
員の方においしいと言ってもら  
えて、とても自信になった。文  
化祭までに味の調整を頑張ら  
い」と笑顔で話した。



空自三沢の隊員(右2人)の指導を受けなが  
ら「空上げ」を調理する三沢商の生徒たち

## 空自三沢隊員が絶賛、「公認」