



ちょっと勉強室

No.193

平成25年 10月

今回のテーマは **ラーメン**



(1) 基礎知識

学校給食で常に人気のメニューの一つに、ラーメンがあります。中華麺とスープ、具を組み合わせた麺料理で、漢字表記は拉麺、老麺、柳麺など、別名は中華そば、支那そば、南京そばなどがあります。少し以前には、単に「おそば」「そば」ともいわれました。英語表記はramen。中華料理と思われがちですが、中国には「ラーメン」という料理名は無く、手で引き伸ばして麺を作ること、またはその麺のことを中国語で拉麺といい、それが語源となったという説があります。他に、老麺(ラオミェン)を由来とする説、札幌市に開店した『竹屋』の店主の妻が、中国の料理人が「好了(ハオラー)」と挨拶するアクセントを気に入り、「ラーメン」にしたという説があります。その後、「ラーメン」という呼び方を広めたのは、1958年に日清食品が発売した世界初のインスタント麺のチキンラーメンともいわれています。

ラーメンは、明治時代に開国された港に出現した中国人街(南京街)に開店した中華料理から、日本風に独自に発達し、今では国民食と呼ばれるほどの人気となりました。海外進出もされており、台湾では、日式拉麺または日本拉麺と呼ばれています。フランス、ドイツ、イギリス等、欧米でも人気が出て、出店舗数も増加しています。日本国内では、九州地方はトンコツ系、関東では鶏ガラ+野菜のあっさり醤油系や豚骨ベースに背脂を使用したこってり系、北海道は味噌系など、地方によって味が異なり、地物や好みに合わせて発展しています。青森県内では、煮干し・焼き干しを使った醤油味スープに細ちぢれ麺を合わせた津軽ラーメン、南部地鶏と白銀産煮干しでダシを取った醤油味スープに手もみのちぢれ麺を合わせた八戸ラーメン、青森市のB級グルメである味噌カレー牛乳ラーメンなどがあります。

(2) 歴史

日本で最初に中華麺を食べたのは、徳川光圀(水戸黄門)といわれ、1697年に光圀の隠居所である西山荘を訪れた僧や家臣らに中華麺が振る舞われたとの記録があります。当時のレシピが発見され、水戸藩ラーメンとして復元され、現在は水戸市内の数か所のラーメン店で食べることができます。ラーメンが本格的に出回ったのは、明治維新後、神戸や横浜などの港町に中華街が誕生し、そこで提供された南京そばが始まりとされています。1910年には、浅草に来々軒が創業し、屋台ではなく、店舗を構えたラーメン専門店としては日本初ですが、現在は既に閉店しています。

(3) 分類

タレの種類【かえしとも呼ばれ、味を調える役割のもの】

- ① しょうゆ：しょうゆ味のスープのラーメン。東京ラーメンを代表とする、鳥ガラや野菜をベースとした伝統的な味から、背脂を多く使用したもの、魚介系の出汁など、地域性を反映しているラーメンが数多くある。
- ② 味噌：味噌によって味付けされたスープのラーメン。味噌の香りとコクが特徴。北海道が発祥。
- ③ 塩：塩で味付けしたスープのラーメン。塩は香りも色の無いため、他素材の香りや色彩を生かしやすい。

ダシの種類【スープの素となるもので、複数の素材からとることが多い】

- ① トンコツ：豚骨の骨髓を煮溶かした、白濁したスープ。九州地方に多い。
- ② 魚介系：かつお節や煮干し、昆布などの海産物がベース。

麺の種類

小麦粉を原材料とし、かん水というアルカリ塩水溶液を添加するのが大きな特徴です。太さによって「細麺」「中細麺」「太麺」などがあり、更に縮れ、ストレートなど多種多様にあります。製麺業者の麺を使用する店が多いですが、スープとの相性によって麺にもこだわりを持つ所が増え、ラーメン専門店では自家製麺機で麺から作る所もあります。

※写真はすべてWikipediaより転載

