



ちょっと勉強室

No.213

平成27年8月

今回のテーマは 冷やし中華

(1) 基礎知識

暑い夏に美味しい、冷たい麺料理の一つに冷やし中華があります。中華とありますが、冷やした中華麺を使用した日本発祥の料理で、夏の麺料理として日本各地で食べられており、野菜、叉焼またはハム、錦糸卵などの色とりどりの具材を麺にのせて、酢を効かせた冷たいかけ汁を掛けて食べます。

北海道では冷やしラーメン、近畿地方では冷麺などと呼ばれ親しまれています。練り辛子や紅ショウガを乗せて食べることが多いですが、東海地区ではマヨネーズが添えられることが多く、広島県呉市では平麺を使用するのが一般的のようです。1995年に、冷やし中華の愛好家らによって、7月7日が「冷やし中華の日」として日本記念日協会に登録されています。由来は、この日が二十四節気の小暑となることが多く、冷やし中華がおいしい季節になるためとのことです。



(2) 発祥と歴史

発祥には諸説ありますが、年代順に辿ると…

1929年(昭和4年)に発刊された『料理相談』(安東鼎編、鈴木商店出版部)には、冷蕎麦の一項があり、「シナそばを茹で、酢、砂糖、氷をまぶし、その上に叉焼、キュウリ、ラッキョウ、タケノコを乗せ、冷スープ、醤油、酢、コショウをかける」との記述があるそうです。因みに鈴木商店は、現在の味の素(株)の前身とのことです。

1933年(昭和8年)発行の『簡単に出来る家庭向支那料理三百種』(新井兵吾編、大日本雄弁会講談社)には「日本のざるそばのやうなもの」として「スープそば(涼湯麺)」というものが紹介されています。「麺は茹でて水にさらしておく。具はハム、鶏肉、叉焼、芝エビ、シイタケ、薄焼き玉子、サラダ菜と豪華で、これらすべてを細切りにしておく。スープに塩、醤油、味の素を加えてひと煮立ちし、冷ましたものを丼に入れる。そこへ麺と具を盛り入れて完成。」具は現在のもと同様ですが、スープに酢を使用していないため、冷やし中華と異なるといわれます。

余談ですが、中国では、もともと冷たい料理に酸味があると、腐敗によるものと捉える傾向があるようで、そのため、一部を除いて、酢が効いた冷たい料理は好まれないそうです。また、水が良くないため、水を使った料理は敬遠され、上海や四川などの冷麺や冷拌麺は、団扇で仰いで冷ます程度なので、水で冷やす日本の麺料理に比べると、ぬるいです。

最も有力とされているのは、仙台市青葉区で今も営業している「龍亭」が発祥という説です。

1937年(昭和12年)4月に完成された冷やし中華そば(涼拌麺)は、昭和9年に設立された仙台支那料理同業組合(現 宮城県中華飲食生活衛生同業組合)の人々の思考錯誤によって誕生したものです。「夏場は温かい中華そばでは売り上げが落ちる」ということで、店の閉店後に組合員が集まり、日本のざるそばをヒントに、馴染みのお客さん達にも吟味してもらい、完成したといわれています。

当時は、かなりモダンな料理だったといわれ、「洗った麺が固まるのを防ぐために植物油を絡め、具に茹でたキャベツ、塩もみしたキュウリ、細切りの人参、トマト、叉焼を乗せ、鶏ガラスープに醤油、酢を加え、さっぱりした味のタレを麺と具にたっぷりかけた」とあります。ラーメン1杯が10銭ほどの時代、冷拌麺は25銭と高価だったにもかかわらず、大人気でした。

全国に広まるのは、戦後1946年(昭和21年)、東京都千代田区に今もある「揚子江菜館」の五色涼拌麺からです。ざるそばが好きだという2代目店主が、上海の涼拌麺とざるそばからヒントを得て、細切りにした様々な具材を放射状に山型に盛付け、通称『富士山』と呼ばれる名物メニューを完成させました。これが、現在の冷やし中華のスタイルの元祖といわれています。