

いつも口にしてしている素材で何気ないあの郷土料理は、どの地方で生まれた料理法かご存知ですか？
全国各地それぞれの土地によって別の顔を見せる料理の数々を紹介するのが「たべもの百面相」です。

「其の七」らあめん

ラーメン

ラーメンの歴史は明治末期に始まったといわれ、その歴史は決して長くありません。しかし、この短い間に即席麺やカップ麺も開発され、もちろん外食ではラーメンブームが長い間続いており、いまや日本の国民食のひとつといつてよいでしょう。今回は少なくとも数十あるともいわれるご当地ラーメンの中から、醤油、味噌、豚骨の三大ラーメンを含め、全国の代表的なご当地ラーメンのいくつかをご紹介します。

佐野ラーメン

日本名水百選に数えられる良質の水と地産の小麦から作られる「佐野ラーメン」は、青竹打ちによる平打ち麺です。この独自の技法は麺の中に多くの気泡を作り出し高い熱伝導を実現、短時間での茹で上がりと同時に強いコシを生み出しました。透明でさっぱりとしたスープのこのラーメンは、ゴルフ客の口コミで評判が広がったといわれています。

札幌ラーメン

北の国北海道の「札幌ラーメン」は、中華鍋でラードと野菜を一緒に炒めた味噌味のスープに、中太のちぢれ麺を入れて煮込む味噌ラーメンです。もともと塩と醤油味しかなかった昭和30年代に札幌で発案されたといわれる味噌ラーメンは、東京・大阪の物産展で紹介されたことをきっかけに、北海道から全国へ知れ渡っていったようです。



喜多方ラーメン

人口約5万1000人に対し100軒以上のラーメン店。それが「喜多方ラーメン」が生まれた喜多方市です。特徴は醤油味のあっさりスープにモチモチした平打ちのちぢれ麺。昭和初期の屋台売りの支那そばを発祥とし、その後市内の食堂がノウハウを学び、「喜多方ラーメン」が形作られました。老舗の多くは早朝から営業する習慣があるようです。

北海道

地元のラーメン
の思い出
の熱い相

福島県

食感はやさ
のちから
モチモチ
早朝にだけ
いた



独自の
青竹平打ち麺は
プルプルの味わい

栃木県

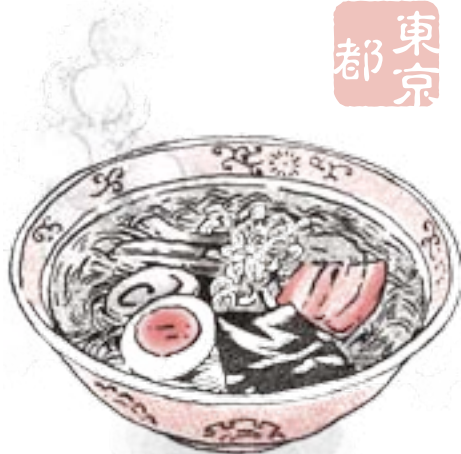


参考資料：「ラーメンの誕生」ちくま新書、「ラーメンと愛国」講談社現代新書、札幌市の公式観光サイト（HP）、喜多方観光協会（HP）、佐野市観光協会（HP）、新横浜ラーメン博物館（HP）など

東京ラーメン

「東京ラーメン」の元祖は明治末期の浅草で生まれたといわれ、庶民が対象のラーメン店は大きに人気を博したそうです。豚骨や鶏ガラをベースに、煮干しや節類など和風ダシを合わせた澄んだ醤油味のスープに中細のちぢれ麺、チャーシューやメンマ、ナルトにノリ、白ネギなどを添えれば「懐かしの東京ラーメン」のできあがりです。

東京
都



味さりいっ
味のあつ
の懐かし
のナルトが
懐かし

京都ラーメン

上品な風味のイメージが強い「京風ラーメン」とは異なり、「京都ラーメン」は力強くこつてりとした味わい。戦前から続くこの流派は、濃い口醤油スープに薄切りのチャーシューを盛合わせたり、鶏ガラをゼラチンが出るまで炊き出したドロドロで超濃厚なスープにしたりと、いずれもインパクトの強いラーメンであることが特徴的です。

京都
府



な創的る
の独創的
な濃厚
なスープ
の濃厚

尾道ラーメン

造船の町尾道から福山、三次と備後地方に広がる「尾道ラーメン」。澄んだ醤油味のスープに豚の脂と店ごとに工夫を凝らした背脂ミンチの塊が入るこつてり感が強い味わいに、瀬戸内の小魚のダシを加えているために独特の風味があります。このスープに中細のストレート麺もしくは平打ち麺を合わせれば尾道ラーメンの完成です。



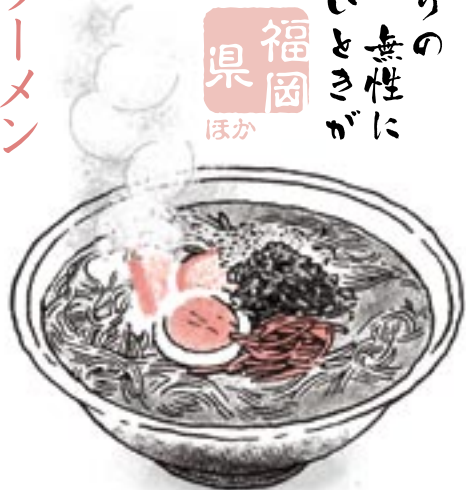
チンチ
に盛り
に脂盛
に山盛
に背山
に製を
に自家
に澄んだ
に自家
に製を
に澄んだ

広島
県

博多ラーメン

こつてりの豚骨味、無性に食べたいときがある

福岡
県
ほか



九州ラーメン最大の特徴、豚骨スープ。このラーメンを全国に広めたのは「博多ラーメン」でしょう。髓のエキスを炊き出し乳化させたこつてりスープにストレートの細麺。有名な「替え玉」は伸びやすい麺を早く食べられるようにと少量にしたためにできあがったシステムだそうです。調味料のニンニクや紅しょうがも特徴的です。

日本で初めて中華麺と食べたといわれているのが徳川光圀。いわゆる水戸黄門の好奇心は晩年まで衰えることはありませんでした。その黄門さまが食した中華麺は、いまのラーメンとはずいぶん違いますが、ラーメンのバリエーションの広がりには、日本人の飽くなき好奇心・探求心のあらわれともいえるでしょう。健康志向を反映して、最近では塩分を抑えたスープやオーガニック系の素材を使用した麺や具材なども登場し、幅広い年齢層に親しまれています。

「塩分に注意!でも旨味は見逃せない」ラーメンスープに含まれる栄養素

●魚介スープ：腰痛や肩こり緩和（ビタミンB12） ●豚骨スープ：骨強化・美容（カルシウム・ゼラチン） ●鶏がらスープ：血液・抗コレステロール（鉄分・オレイン酸） ●味噌ラーメンスープ：血液凝固・カルシウム代謝（ビタミンK） ※摂りすぎには注意しましょう