



札幌



函館



山形



喜多方



東京

ラーメン

数十種類の食材が融合した味わい

ラーメンは中国の麺料理をルーツに持つスープ、麺、具が三位一体となった料理。中国の麺料理との大きな違いは、中国のスープが炒め物などにも使える万能スープなのに対して、日本のそれはラーメン専用にするスープだということ。

日本でも昭和の前半頃までは中国のようなスープが使われていた。しかしだいに職人たちが強いこだわりを持ち、創意工夫を重ね、スープは地域や店により多種多様化していった。スープだけでな

く麺を含めたラーメン自体も、北から南までさまざまな種類が生まれ、現在では札幌ラーメンや九州ラーメンに代表される「ご当地ラーメン」が主流になっている。そして同じトンコツ系の九州ラーメンでも、博多、久留米、鹿児島など、地域により特徴に違いがある。

スープのベースは主に鶏がら、魚介類、トンコツやその組み合わせがあり、それに醤油、味噌、塩の味付けが組み合わせられる。いずれもだしの旨味とコクを堪能できる。麺は極太、太、細、ちぢれ麺

と地域や職人によって独自のものが作られている。これらが複雑に組み合わせられ各地域オリジナルの味となる。チャーシュー、メンマなど具の組み合わせにも特徴が出る。上にのせるだけでなく、札幌ラーメンのように中華鍋でスープと野菜を炒めてから麺にかける作り方もある。ひとつの丼に入るすべての食材を合わせると7〜8種類、なかには30種類もの食材が入るものもある。さまざまな食材の美味しさが凝縮された深みのある味わいを楽しめる、それがラーメンという料理である。



横浜



京都



和歌山



徳島



尾道



博多



つけ麺



鍋焼きラーメン



1



2

1: チャーシューは具の主役。長時間かけて仕込み、薄くカットしてから麺の上にのせる。
2: 麺を茹でるラーメン職人。職人が腕を競い合い、この20年でラーメンは多種多様化、より美味しくなった。

取材・写真協力／新横浜ラーメン博物館
www.raumen.co.jp



- 1: シートチャージでもある「突き出し」はきんぴら。ほかにまぐろのぬた、生麴田楽。
- 2: 店主にその日のお勧めを聞き、壁の料理表から選んで注文。悠然と楽しむ客たち。
- 3: 1合酒の燗器。ぬる燗、熱燗と客の好みに自在に対応する。冷や酒を好む客もいる。

シンスケ
東京都文京区湯島3-31-5
Tel.03-3832-0469

居酒屋

お酒と気軽な料理で楽しめる店

居酒屋はお酒を楽しむことを目的とする店。現在四代目が切り盛りする「シンスケ」では、初代から縁のある日本酒1銘柄とビールを提供している。料理はあくまでお酒の友という位置づけで、どれも付け合わせが無い単品だ。その分、種類は多く40種以上から選べる。居酒屋の面白さは長いカウンター席があること。人間味豊かな店主との会話を楽しみながら食事でき、座る客全員が同じ空気を分かち合えるのだ。一人で入っても、連れがいてもいい。自分の胃袋に合わせて好みの料理を、好きなタイミングで注文できる気軽さが魅力だ。

お好み焼き

外はパリパリ、中はふんわりと焼き上げる

お好み焼きは小麦粉ベースの生地キャベツ、卵、肉などを入れて焼くファストフードだ。生地が厚めの大阪風と生地が薄くそば入りの広島風がある。広島風は戦後に屋台料理から始まり、今では県を代表する名物料理である。東京にある店「凡」では特注の鉄板カウンターでこの広島焼きを出す。店主の石松満さんは、「僕は蒸し焼きにしたキャベツを美味しく食べてもらう料理だと考えています」。パリパリに焼いた生地の上にキャベツ、そばや肉がのせられ、薄くのばした卵で蓋をし「お

好みソース”を塗って完成。魚粉や天カス、白胡麻など影の材料も美味の秘訣だ。

- 1: 衣にキャベツやほかの具をのせて焼き、別に焼いたそばの上に重ね合わせる。
- 2・3: 甘辛のソースを塗ってから、鰹節や青海苔を振り、食べやすいように切り分ける。

凡(ほん)
東京都新宿区三栄町8-33 芝田ビルB-1
Tel.03-3357-9129



石松満さん。約20分とじっくり時間をかけキャベツを蒸し焼きにする。ひっくり返すタイミングは長年の勤によってわかる。

