

ラーメン

動画リンク: https://youtu.be/Dm9z_jerXl8

今回は"ラーメン"を学びながら、日本語を勉強しましょう。
この動画は、前半は少しゆっくりのスピードで、漢字には"ふりがな"があります。
後半は少しだけ速く(+20%)なり、漢字に"ふりがな"はありません。
学習にお役立てください。

ラーメンは日本の国民食です。価格が安くておいしいので、たくさんの人に食べられていて、大きなビジネスにもなっています。

ラーメンは、麺とスープと具材が一つの丼(食器)に入り、これだけで1食が完成するすぐれた食べ物です。
"具材"というのは肉や野菜のことです。

外国の人にとっても、寿司や天ぷらと同じくらい人気の日本食になっているラーメンの世界を紹介します。

■日本の国民食は今、世界へ
日本にラーメン店は約2万店あります。
2万店というのは、セブンイレブンと同じくらいのお店の数です。
ラーメンの市場規模は年間6千億円で、日本人の40%は月に1回以上ラーメン店に行きます。

日本人がこんなにたくさんラーメンを食べるのは、おいしいからです。そして価格が安くて、量が多く、食べごたえがあるからです。

1杯のラーメンにかけるお金はだいたい1,000円くらいです。
安いラーメンも高いラーメンもあります。
たとえば、日高屋というラーメンのチェーン店ではラーメンが390円です。
一方、一蘭というラーメン屋では卵や肉を追加すると1,500円くらいになります。
値段も味も全然違いますが、どちらのお店のラーメンもとてもおいしくて人気です。

日本に来た外国人に、自分の国で知られている日本食を聞いたところ、ラーメンは49%で、寿司(56%)に次ぐ2位でした。
日本のラーメンは海外でとても人気が高いことがわかります。

大きな会社が、日本を訪れた外国人観光客にアンケートを行いました。
アンケートは"日本でもっとも満足した食は何"という内容です。
"ラーメン"という回答は19%でした。
1位は肉料理(27%)で、ラーメンは2位でした。

■麺、スープ、具材が生む無限の可能性
ラーメンはパンと似ています。パンは、ハンバーグやハム、野菜、チーズ、ジャムなどと組み合わせることで無限に種類を増やせます。

ラーメンも麺、スープ、具材の種類を増やして、組み合わせを変えることで、種類は無数になります。そのため人々を飽きさせません。

ラーメンの麺のメインの材料は小麦粉ですが、かん水という液体を入れているところが、パスタやうどん、そばと異なる点です。かん水の正式名はアルカリ塩水溶液で、これにより麺に"コシ"が生まれ、縮れた形になります。コシとは噛む力を跳ね返す力です。

麺の種類は、太い・細い、縮れている・まっすぐ、コシが強い・弱い、などがあります。日本には麺だけをつくる会社があります。

スープはダシ、タレ、脂(あぶら)を混ぜてつくります。ダシが味のベースとなり、タレが味を決めて、脂で味に深みを出します。

ダシに使われる材料は、ブタの骨、ニワトリの骨、カツオ節、煮干し、コンブ、ニンニク、タマネギなどです。カツオ節というのは魚のカツオを乾燥させた日本の保存食品です。

タレの材料は、しょう油、みそ、魚介エキス、調味料などです。タレによって、しょう油ラーメン、味噌ラーメン、塩ラーメンになります。

脂にはブタやウシの脂肪、バター、チキンオイル、大豆油、ゴマ油、オリーブ油などがあります。

麺とスープがラーメンの基礎なら、具材はラーメンの彩りです。具材にはチャーシュー、メンマ、ネギ、煮卵、もやしなどがあります。

■店のラーメンと自宅用ラーメン

ラーメンを大きく2つに分けると、店のラーメンと自宅用ラーメンがあります。ラーメン店ではプロの味を楽しめます。

自宅用ラーメンとは、食品メーカーがつくっているラーメンのキットです。自宅のキッチンで自分で簡単につくることができます。

自宅用ラーメンは、即席ラーメンやカップラーメンなどと呼ばれます。

店のラーメンも自宅用ラーメンも、日本人の食にとって大きな存在になっているので、2つに分けて解説します。

■店のラーメン

飲食店が提供する店のラーメンには地域のラーメンと有名店のラーメンがあります。まず地域のラーメンから紹介します。

地域のラーメンは、地域の複数のラーメン店が同じコンセプトでつくります。北海道の"札幌ラーメン"のように地域名で呼ばれます。

札幌ラーメンはみそ味、脂が多い、太い麺といった特徴があります。同じ北海道でも函館は塩味、旭川はしょうゆ味が多い傾向があります。

九州は福岡県の博多ラーメンが有名です。豚骨でつくる白いスープと細い麺、紅しょうがが特徴です。屋台で提供されることもあります。

そのほか山形県の赤湯からみそラーメン、しょう油の横浜ラーメン、薄味の京都ラーメン、福島県の平らな麺の喜多方ラーメンなどがあります。

有名店のラーメンは、出身は地域のラーメンなのですが、強烈な個性を打ち出したことで独自にファンを獲得しました。

有名店のラーメンのなかにはたくさんのお金を使ってチェーン展開しているものもあります。札幌の山岡家と博多の長浜が有名です。

株式会社丸千代山岡家(本社・札幌)は山岡家を北海道から九州にまで展開しています。脂っぽいしょう油味と太麺で、とてもおいしいラーメンです。

長浜を名乗る博多ラーメン・チェーンはいくつかあり、もっとも古いのは1952年にできた"元祖長浜屋"とされています。一風堂や一蘭も有名です。

店のラーメンでは高級品も現れました。世界で初めてラーメン店でミシュランの星を獲得したのは、東京の蔦(つた)というラーメン屋です。

蔦のラーメンはフォアグラとトリュフを使っていて、1杯4,500円もします。日本の一般的なラーメンの4倍くらいの値段です。

新横浜ラーメン博物館は、複数の有名ラーメン店を集めた食の施設です。横浜、山形、北海道、熊本などのラーメンを1カ所で食べることができます。

店のラーメンを展開する企業は海外進出にも積極的です。たとえば、一蘭はNY、香港、台湾に出店しています。一風堂は欧米とアジアに店を出しています。

町にある一般的な中華店のことを多くの日本人は"町中華"と呼びます。中国発祥の食べ物を出し、ラーメンもあります。餃子、野菜炒め、肉料理なども食べることができます。

町中華のチェーン店では"餃子の王将"が有名です。ここでは餃子が主役で、ラーメンはわき役になっています。

餃子とは、小麦粉の皮に、ひき肉・野菜を包み、蒸すか焼くかしたものです。日本では焼いた餃子"焼き餃子"が一般的です。

餃子の王将の餃子も焼き餃子です。

餃子の王将では、とてもおいしい餃子が一皿300円くらいで食べられます。一皿に6個の餃子があります。

■自宅用ラーメン

ラーメンを自宅で気軽に食べたい、というニーズに応じて食品会社がつくったのが、即席ラーメンやカップラーメンです。

自宅用ラーメンは、日清や東洋水産、味の素といった大きな企業のほか、地域の中小企業もつくっています。

自宅用ラーメンはスーパーやコンビニで売っています。つくり方はとても簡単で必要なのはお湯だけです。

即席ラーメンは袋のなかに乾いた麺と、お湯に溶かすとスープになる粉が入っています。麺をお湯で3分煮て粉を入れれば完成です。

即席ラーメンを店の味に近づけるには、ネギやチャーシュー、ゆで卵、シナチクなどをトッピングするとよいでしょう。

カップラーメンは即席ラーメンよりもつくるのが簡単で、カップに麺とスープの粉が入っているのので、そこにお湯を注ぐだけで完成します。

自宅用ラーメンの魅力は安さです。200円ぐらいのものが多く、セールなら100円台で買えます。これで1食になります。

生麺タイプの即席ラーメンは、ちょっと高級です。有名ラーメン店の料理人が味を決めて、食品メーカーがつくっています。

■異色のラーメン

少し変わったラーメンを紹介します。カレーラーメンはラーメンの上に、カレーライスで使うカレーをかけたものです。

ラーメンは熱い食べ物ですが、冷やし中華だけは麺を冷やしています。酢の味が特徴で、夏になるとラーメン店に登場します。

油そばは、スープのないラーメンです。スープの代わりに、ドロツとしたタレが麺にからまっています。

つけ麺は、麺とスープが別の器に入っていて、麺を持ち上げて、スープにつけてから食べます。ざるそばのように食べます。

■ラーメンはとても大きなビジネスになった

ラーメンの市場規模は年間6千億円で、とても大きなビジネスになっています。小さい事業者がたくさんいるのが特徴です。

ラーメン店は独立しやすい飲食店です。おいしいラーメンをつくれれば店として成立するからです。店が狭くても問題ありません。

ただしラーメン店の開業はチャレンジャーが多く、開店する店も閉店する店も多くなっています。競争がとても激しい飲食業です。

ラーメン・ビジネスは地域おこしにもなります。"地域おこし"とは、その地域の人や経済を元気にすることです。地域のラーメンとして有名になれば観光客がその地域にやってきます。

日本人のラーメンに対する欲求はとても強く、おいしいラーメンを食べるためなら1時間待つことも、飛行機に乗って出かけることもあります。

日本の北のはじめの離島、利尻島にある"らーめん味楽"には全国からラーメンファンがやってきます。コンブのスープがとてもおいしいです。

■ラーメンは中国からやってきて独自に進化した
ラーメンは15世紀に、中国から日本に伝わりました。一般の人に広まったのは日本が鎖国をやめた1800年代といわれています。

ラーメンが国民食になったのは戦争が終わった1945年以降です。当時の日本は貧しくて、簡単な食材でつくれるラーメンの人气が高まりました。

現代の中国の拉麺の種類は、日本のラーメンの種類ほど多くないそうです。ラーメンは日本で独自に進化したわけです。

日本人は麺が大好き。だからラーメンも進化したのでしょう。日本には、そば、うどん、そうめん、きしめんといった麺料理があります。

あなたが食べたいラーメンは何ラーメンですか？
コメント欄からみんなに教えてください。
それでは、また別の動画でお会いしましょう。



Japanese-listening-SUSHI

