

職員リレーエッセイ

ニコニコハウス鶴里 生活支援員 楠本悠作

「ラーメン」

私は、ラーメンが大好きであります。私がラーメンを今みたいに好きになったのは、忘れもしない3～4年前の2月か3月か4月頃・・・だったかと思います。愛知県名古屋市東区にとっても美味しい塩ラーメンのお店がある、とネットで見つけたのが始まりでした。そのお店は有名店らしく、行列もできるほど人気のお店と書いてありました。しかし私は平日のお昼の営業時間ギリギリに行けばそんなに混んでいないだろうと考えそのお店に向かったのですが、それは甘い考えでした。お昼の営業時間終了まであと30分ほどだというのにお店の外まで行列が出来ていて、お店の中でも並んでいました。結局1時間以上並び、ようやく待ちに待ったラーメンとご対面です。頼んだのは人気の塩ラーメン。でもスープがなんだか濁っている。塩ラーメンって透明なスープなんではないの？というかこれ本当に塩ラーメン？とかなんとか思いながらスープをひとくち・・・うま！なんじゃこりゃあ！！完全に僕の中の塩ラーメンの固定概念を覆されました。今まで塩ラーメン＝薄味だと思っていたのですが、この塩ラーメンは全くそんな事は無く、かなりのショックを受けました。ああ、なんてラーメンは奥が深いんだと、その日から名古屋のラーメンをどんどん食べに行こうと決意しました。

それからの僕はというと、ラーメン雑誌を買い漁り、ラーメンブログを毎日チェックし、このお店に行こうと決めれば仕事終わりや休日などにお店へと向かいました。ラーメンはその種類も様々で、醤油、塩、味噌、豚骨だけではなく、名古屋発祥の台湾ラーメンや台湾まぜそば、スガキヤラーメンは今や全国的にも有名です。その他にはベトコン（ベストコンディションの略）ラーメン・担担麺・汁なし担担麺。変わったところだと、イタリアン風のトマトラーメンやペペロンラーメンだったり、ジビエラーメン（猪や鹿を使ったラーメン）などなど本当に様々です。豚骨ラーメンには博多豚骨や、横浜発祥の「家系（いえけい）」と呼ばれる豚骨ラーメンもあります。また、ひとくちに塩、醤油ラーメンと言っても使用する材料によって味は全く変わってきます。ラーメンのスープには、鶏を使ったり煮干しを使ったり野菜を使ったり豚骨や牛骨を使ったりハマグリ、アサリなどの貝類を使ったりエビを使ったり・・・上にのせる具にはチャーシュー、煮たまご（半熟や燻製など）、海苔等の基本の具から、最近では鶏のチャーシューをのせるお店が多くなってきました。これらの組み合わせにより、ラーメンは無数の広がりを見せると言っても過言ではないのです。

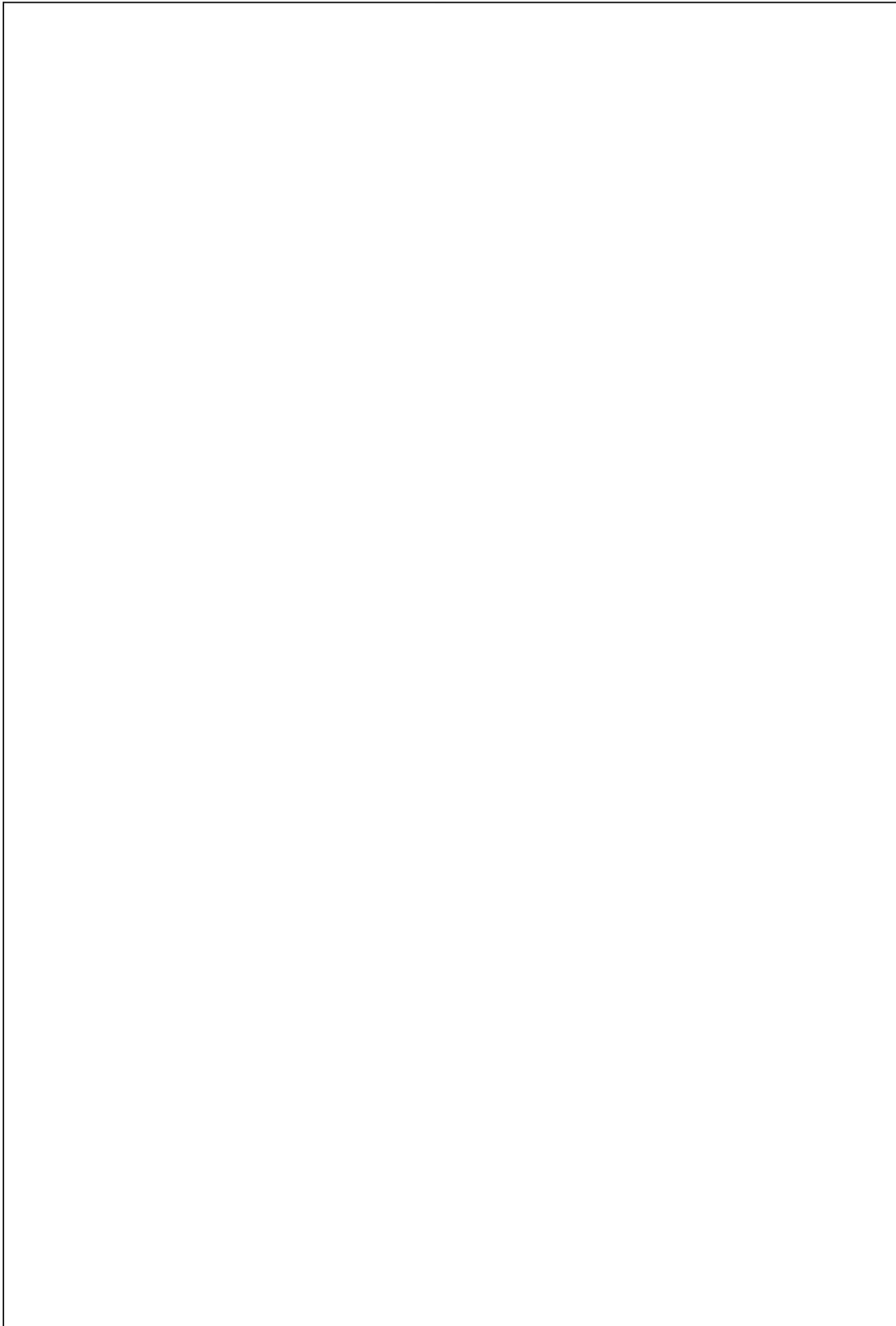
名古屋だけでなく、愛知県内の行ってみたいラーメン屋さんがたくさんあります。まずはその地域のラーメンを食べ歩き、最終的には日本全国の美味しいラーメンを食べ歩くことが私の目標です。目指せ！ラ王への道！！頑張るぞ！！！！

次回はニコニコホームの林田さんに繋がります。

低料第三種郵便物許可

平成 年 月 日発行（増刊）

A J Uニコニコハウス通信（第 号）（ ）



低料第三種郵便物許可

平成 年 月 日発行（増刊）

A J Uニコニコハウス通信（第 号）（ ）