

中華料理と言えば・・・① ラーメン

日本で中華料理と言えば、まず一番に発想するのがラーメンでしょう。中国でラーメンは拉面（ラーミエン）と言います。「拉」は中国語で「引っ張る」の意味です。「麵」は「面」と書き「ミエン」と読みます。つまり「拉面」は引っ張る麵という意味です。「拉面」の麵は小麦粉をよくこねて引っ張って麵を作ります。中国は国土が広大なので、中国にはたくさんの種類の麵があります。中国の麵は一般的に小麦粉・米粉・緑豆でんぷんのいずれかから作られます。「面」は小麦粉から作られた麵のことです。拉面の他に、刀削面（ダオシャオミエン） などがあります。粉（フン）は、米粉や緑豆でんぷんから作られた麵のことです。米を原料とした米粉（ミーフン）、河粉（ファーフン）、緑豆を原料とした粉絲（フェンスー）などの麵があります。

ちなみに、皆さんが日本で食べているラーメンは、先ほど紹介した拉面とは違います。日式拉面（リーシーラーミエン）として、別の食べ物として売られています。上海には「一風堂」や「麵屋 武蔵」など日本の有名ラーメンチェーン店も数多く出店して、いつも多くの人々で賑わっており、日本のラーメンも大人気です。



拉面（ラーミエン）
原料：小麦粉



刀削面（ダオシャオミエン）
原料：小麦粉



米粉（ミーフン）
原料：米粉（こめこ）



河粉（ファーフン）
原料：米粉



粉絲（フェンスー）
原料：緑豆（りょくとう）



日式拉面（リーシーラーミエン）
原料：小麦粉

中国の拉面も美味しいですが、日本のラーメンを日本で食べたいですね！