

204 なると巻きとラーメン (2023 年 10 月 19 日)

前回、[漫画の「Naruto-ナルト」](#)の話をしましたが、「なると」とは何のことかご存じでしょうか？なるとは、魚のすり身をのばして巻いて蒸した食べ物で、「なると巻き」と言います。ピンク色又は紅色に着色したすり身を挟んで巻くので、なると巻きを切ると渦巻の模様が出てきます。この模様が、徳島県鳴門市と兵庫県の淡路島の間にある鳴門海峡で発生する渦潮に似ていることから、なると巻きと呼ばれるようになったと言われています。うずまきナルトという「Naruto-ナルト」の主人公の名前は、なると巻きを思い起こさせます。

漫画の主人公のナルトはラーメン好きで、ラーメンを食べるシーンが登場します。なると巻きは、ラーメンの具材としてよく使われますので、ナルトの名前とラーメンは深い関係があります。この漫画は、日本国外のラーメン人気を高めたと言われています。



フランスにいと、ラーメン人気を実感します。パリのオペラ座界隈には、数十年前からラーメン屋があります。かつては、ラーメン屋を訪れる人の多くは、在留邦人や日本人観光客でした。しかし、今はラーメン屋の前には多くのフランス人が行列を作り、しかも店舗の数も増えたことに驚きます。

ラーメンは、中国の麺料理がルーツとされていますが、日本で独自の発展を遂げました。伝統的な和食とは異なりますが、日本の食文化を語るのに欠かせない食べ物です。一口にラーメンと言っても、スープの味や具材は様々です。味のベースとなるタレには、醤油、味噌又は塩がよく使われ、スープの素となる出汁には、鶏ガラ、豚骨、削り節、煮干し、昆布、干し椎茸など様々な材料が使われます。タレと出汁を合わせてスープを作ります。麺は、ストレート麺やちぢれ麺があり、太さも幅があります。具材は、なると巻き以外では、チャーシュー、ゆで卵又は半熟卵、ネギ、メンマ、海苔、野菜などがよく使われますが、決まりはありません。スープ、麺、具材の組み合わせは無限大です。さらに、チェーン店であっても個人経営のラーメン店であっても、激しい競争を勝ち抜くために創意工夫をしていますので、既存の組み合わせや味にとらわれない新しいラーメンが次々と誕生しています。

## パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本

ラーメンは、麺と具材と温かいスープがどんぶりに入って提供されます。この他に中華麺を使った料理で、スープと麺が別のどんぶりで提供され、温かいスープの中に麺を浸して食べるつけ麺もあります（写真左下）。夏には、冷やし中華を提供する店があります（写真右下）。麺も具材も冷たく、甘酸っぱいタレが特徴です。



ラーメンどんぶりの縁取りには、雷紋（らいもん）と呼ばれる直線が曲折する幾何学模様が描かれているものがあります（写真右）。雷紋は、中国で古くから使われている模様です。一枚目の写真のどんぶりには、龍と双喜紋（そうきもん）という「喜」の漢字を二つ組み合わせた模様が描かれています。龍は、中国



で古くから崇められていた空想上の動物で、双喜紋は、中国で使われる模様の一つです。これらの模様も、ラーメンどんぶりでよくみられます。どんぶりも中国発祥かのように見えますが、日本で誕生したものだと言われています。20 世紀初めに日本でラーメンの人气が高まったときに、中国的な雰囲気を出すためにラーメン店の店主がこのような模様のどんぶりを作ったとする説があります。ラーメンは、日本で発展した料理ですが、日本人の心のどこかに中国的な雰囲気を残したいという気持ちがあったのかもしれません。