

学生会連続企画 「世界のインスタント麺を 食べてみよう！」(1)

人文学会 学生会

タイトルの通り「世界の様々なインスタント麺を食べてみよう！」という新企画、第一回目当たる今回は日本と香港のインスタント麺を紹介する。

日本

「ニュータッチ」名古屋発 台湾まぜそば

カップ麺であるが、この一杯で十分満足できる商品であった。麺が太くて、噛み応えがあった。ソースをかけた時から辛い匂いが伝わってきて、実際に食べてみたら辛さの中に卵黄が効いてまろやかさがあった。ニラと豚のひき肉が少量入っていて麺と絡まっていて美味しかった。ニンニクのふりかけも掛かっているパンチも効いていた。カップラーメンを食べ飽きた人には台湾まぜそばを食べてみるのを勧めたい。

(人間科学部 本村 賢人)



一平ちゃん

「どカラムーチョ ホットチリ味」

この一平ちゃんは、カップ焼きそばでありその名前の通りカラムーチョとのコラボ商品である。カラムーチョ自体は旨辛でありとても美味しいポテトチップスなのだが、正直あまり辛くはない。だが、このどカラムーチョは違う。筆者は辛い物好きだが、その辛い物好き納得の辛さである。辛い物が苦手な人は、食べるのは控えたほうがいいかもしれないほどの一品である。

しかし、辛い物が苦手な人でも香りだけを楽しむ方法がある。このカップ麺の味付けなのだが、主に3つの要素から成り立っている。ソースと、マヨネーズと、ふりかけである。大体のカップ焼きそばはそうだろうが、このカップ焼きそばはふりかけがあるかないかで大きくその味を変える。

ソースは、何の変哲もない味なようだが、少し香りが付いている。正直、ソースに関してはあまり印象に残らないのだ。正に、味の下敷きを用意するかのような役割のようだ。

マヨネーズは、味をマイルドにしてくれるのだが、このマヨネーズにそこはかとなくカラムーチョの香りがする。少し辛いかも？という雰囲気を出してくれる。辛い物が苦手な人に関しては、マヨネーズの段階で止めておくべきだろう。この時点

で既においしい香りのカップ麺に仕上がっているため、辛い物が苦手でも雰囲気は楽しめる。

最後にふりかけだが、このふりかけは今まで食べてきたどのカップ麺よりも味に干渉してくる。というのも、このふりかけが異様に辛いのだ。このふりかけをかけることでこのカップ麺はホッとチリ味になる。一番味に干渉するために、塩味もついている。本当に味担当なのだ。

以上の調味料をかける事で、辛い物好きも納得の辛さになる。私としては本当にお勧めできる一品なのだが、いかんせん余りにも辛いために食べる際には注意が必要である。乳製品とともに食べるか、ふりかけ抜きで食べてみるとよいだろう。

(人間科学部 堀内 遼基)



香港

日清食品

「カップヌードル 北海道海老塩味」

香港のコンビニやスーパーでは香港オリジナルのインスタント麺はほとんど見かけず、代わりに日本や台湾から輸入した様々な種類のインスタント麺が並ぶ。昔懐かしい「出前一丁」やお馴染みの「カップヌードル」など日本の日清食品の製品も香港では深く浸透している。カップヌードルは日本を除いて最も味のバリエーションが豊富なのが香港で、シーフード系を中心に20種類もの味が存在する。(中国大陸だけだと16種類、次に多いのがアメリカの12種類) 今回はその中から海老塩味を試食した。

カップにお湯を注いで1〜2分待ち、付属の薬味をかけて完成。蓋を開けると海老の香ばしい香



りがぶわっと広がる。スープの塩辛さが海老の風味とバランスよく組み合わせ、野菜のあまみで奥行きのある美味しさになっていた。

パッケージを見ると「カップヌードル」を表す『合味道』の文字。香港で話される広東語での発音と、意味を巧く組み合わせた翻訳。

カップヌードルは発売する国に合わせて味や麺を微妙に変えているそうだが、香港のものは、すこし塩辛いことを除いて日本と同じような味わいを楽しむことができた。

(外国語学部 牛島 美帆)

日清食品

「カップヌードル」

「ブラックペッパークラブ味」

日本を代表するインスタントラーメンのカップヌードルは海外でも大人気である。海外には日本で販売されていない味のカップヌードルも多数存在する。今回は香港で発売されている「ブラックペッパークラブ味」のカップヌードルについて紹介する。カップヌードルは中国語では「合味道」と言い、今回食べたブラックペッパークラブ味はシンガポール風味とパッケージに書いてあった。スープはブラックペッパーと唐辛子が入っていることもあり、若干辛い。具材はたまご、カニカマ、ねぎなどが入っているので、日本で売られているカップヌードルと似ていると感じた。

(外国語学部 李佳新)



中国

金湯肥牛面 (康師傅、中国)

中華料理でいう金湯肥牛のスープは、牛肉とエノキ、そして、南瓜のすり身を使うのが普通で、名前の「金湯」とはこの南瓜の色を指している。中国のインスタントを代表する康師傅の看板メニューは紅焼牛肉面であるが、その味は辛い場合が多い。ちなみに紅焼の名前はトマトを入れることに由来したものである、四川、湖南料理の辛さを好む料理の影響で唐辛子が大量に使われる場合が多いので、辛さが苦手な人には「金湯肥牛面」の賞味を薦める。スープは濃厚でまろやかな味。

(外国語学部 孫安石)



中国のカップラーメンに隠された

便利アイテム

私は9月にゼミ合宿で上海へ行ってきました。滞在期間中は夜食用にカップラーメンを購入していました。カップラーメンの会社は日本でもお馴染みな日清で、割り箸も併せて購入したところ、まさかのカップラーメンの中にプラスチック製の折りたたみ可能なフォークが入っていました。

せっかくの機会なのでフォークを使って食べたところ、少し小さいけどとても使いやすくて割り箸は日本へお土産に持ち帰りました。同じ日清でも国が違ふとちょっとした工夫がされていることに面白さを感じました。

一方、写真に写っているカップラーメンの味は牛肉醤油ラーメン。日本の醤油味よりかやくをはじめ、全体的に甘めでした。

この中国・上海合宿をきっかけに色々な国のカップラーメンに興味を持つ機会となりました。

(外国語学部 福田諒)

