

東京

「其の日」暮らし

＝ドイツ編＝



スパゲッティとラーメン（冷やし中華）

先日知人と話をしていたとき、ここ2〜3年の間ドイツの6月は雨が多くなってきて湿度が高くなっていて。と言っていました。1年前に来たときはすでに一日のうち1時間位のスコールのような雨が降っていたのでそれほど違和感はなかったのですが、長く住むようになると色々な変化があるのだなあと思いました。とは言っても基本的に乾燥しているので、お天気が良くても日陰にはいると肌寒いと感じるときもあるくらいの爽やかな気候です。

私は夏の到来を感じるとまず夏の果物とラーメン（冷やし中華）が食べたくなります。私の住んでいる町では近所のアジアンシヨップに行けばたいいの物は手に入ります。足を伸ばせば日本食だつて食べることも出来ますし、大型アジアンシヨップまで行けばほとんどの日本食は入手可能です。ただ値段が高いことが残念な所なのですが・・・。

今までラーメンやラーメンを作るときは近所のアジアンシヨップにある乾麺タイプの中華麺を使っていました。色々種類を試したのですが日本の中華麺と中国の中華麺は違うようで、ここで買う中華麺は美味しいけれどコシがまいち足りない気がしていました。韓国冷麺はとても好きですが、日本で食べていたあの麺が食べたいとき、さてどうするか。最初は手打ち麺を考え、インターネットで探すうちとても素晴らしい情報を見つけました。

それはスパゲッティに重曹を少し加えるとラーメン（中華麺）になると書いているのです。スパゲッティならアジアンシヨップで買う半分もしくはそれ以下の値段で簡単に手に入ります。すぐに一番細いスパゲッティで作ってみました。最初は沸騰したお湯の中に重曹を入れるとすごい勢いでお湯が噴きこぼれたのでびっくりしました。ですがそのお湯で茹でたスパゲッティはなんと中華麺の匂い。チリチリこそはありませんがコシも残っていてあのレーメンみたいなのです。重曹は掃除に使っていましたが、まさかスパゲッティを中華麺に変えることが出来るなんてなんてすごい粉なのだろうと感動しました。今まではチャーシューの代わりにハムを使っていました。最初はそれで満足していましたが、先日友達の家におじゃまし



たときに美味しいチャーシューをごちそうになりました。なんとオーブンさえあれば作れるとレシピ教えてもらい、早速挑戦。スーパでかたまり肉を買ってそれを調味料に漬けてオーブンで焼いて作りました。そして作ったレーメンはまさしく私が食べたかったレーメンだったのでした。

PUKIPUKI・N

掲載の記事 写真イラスト等の全てのコンテンツ無断複写、転載を禁じます。

株（ファッションビジネス 御堂筋新聞