

## たじみん昼話 133

### 同じものでも、工夫次第で味も変わる

昼食時に、湯が入るのを待っているどんぶりに入っている麺を発見した。昼食はラーメンですか？と尋ねると、「そうめんだとの返事が」、見た目が一緒なので、何が違うんだろうと考えていたら、「カンスイの有無だ」との返答が。カンスイはよく聞く名称だが、何だろう。ラーメンのルーツも含めて調べてみた。

ラーメン、パスタ、うどん、そうめん、そばの特徴を原材料で検証すると、ラーメンは、小麦粉+水+かんすい、パスタは、強力粉の一種であるデュラム小麦粉のセモリナ粉+水+塩、うどんは、小麦粉+水+塩、冷や麦は、小麦粉+水+塩、きしめんは、小麦粉+水+塩、ほうとうは、小麦粉+水、蕎麦は、蕎麦粉+水（+つなぎ）、そして、素麺は、小麦粉+水+塩+植物油 or でんぷんだった。ついでなので、その後も調べると、フォーは、米粉+水のみ（又はデンプン）、ビーフンは、米粉+水のみ（又はコンスターチ）、春雨は、緑豆やえんどう豆のデンプン+水、又はじゃがいもやサツマイモのデンプン+水であった。

たしかに、ラーメンと素麺の違いはカンスイだった。かんすいは、アルカリ性の塩化ナトリウム水溶液だ。炭酸ナトリウムや炭酸カリウムなどの食品添加物なのだ。ポリリン酸カリウムなど他のアルカリ成分であっても「かんすい」と認められているとされている。だから、炭酸水素ナトリウム(重曹)とか、植物などを燃やした後に生じる灰を水に溶かし煮詰めた上澄み液である灰汁も、かん水なのだ。したがって、かんすいとは、1つの物質名ではないのだ。

かんすいの使用ルーツは、モンゴルだ。塩水湖の塩分を含んだ水で麺を練ったところ、あの中華麺独特の弾力性や風味、色合いが生まれたのが発祥だそうだ。だから、本物のラーメンは、塩水湖の塩が入った水なのだ。

つまり、油で揚げてあるラーメンもあることから、素麺とラーメンは原材料に違いはないということになる。

同じ材料で、ここまで個性豊かな別の食感を作り出すとは、恐るべし麺業界。

われわれ人間も、同じ時間と同じ授業を受けても、個性は出せるということだろうか。人としての良い味を出していきましょう、多治高生の皆さん。