

吉林省
 遼寧省
 黒龍江省
 天津市
 北京市
 河北省
 山西省
 山東省
 河南省
 陝西省
 寧夏回族自治区
 甘肅省
 江蘇省
 上海市
 安徽省
 湖北省
 重慶市
 浙江省
 福建省
 江西省
 湖南省
 貴州省
 雲南省
 四川省
 青海省
 広東省
 海南省
 広西壮族自治区
 西藏自治区
 新疆ウイグル自治区
 内蒙古自治区



中国 麵食紀行



坂本一敏

著

【全省で食べた男の記録】



中国 麵食紀行

NIPPON
日本製粉

中国うまい麺地図

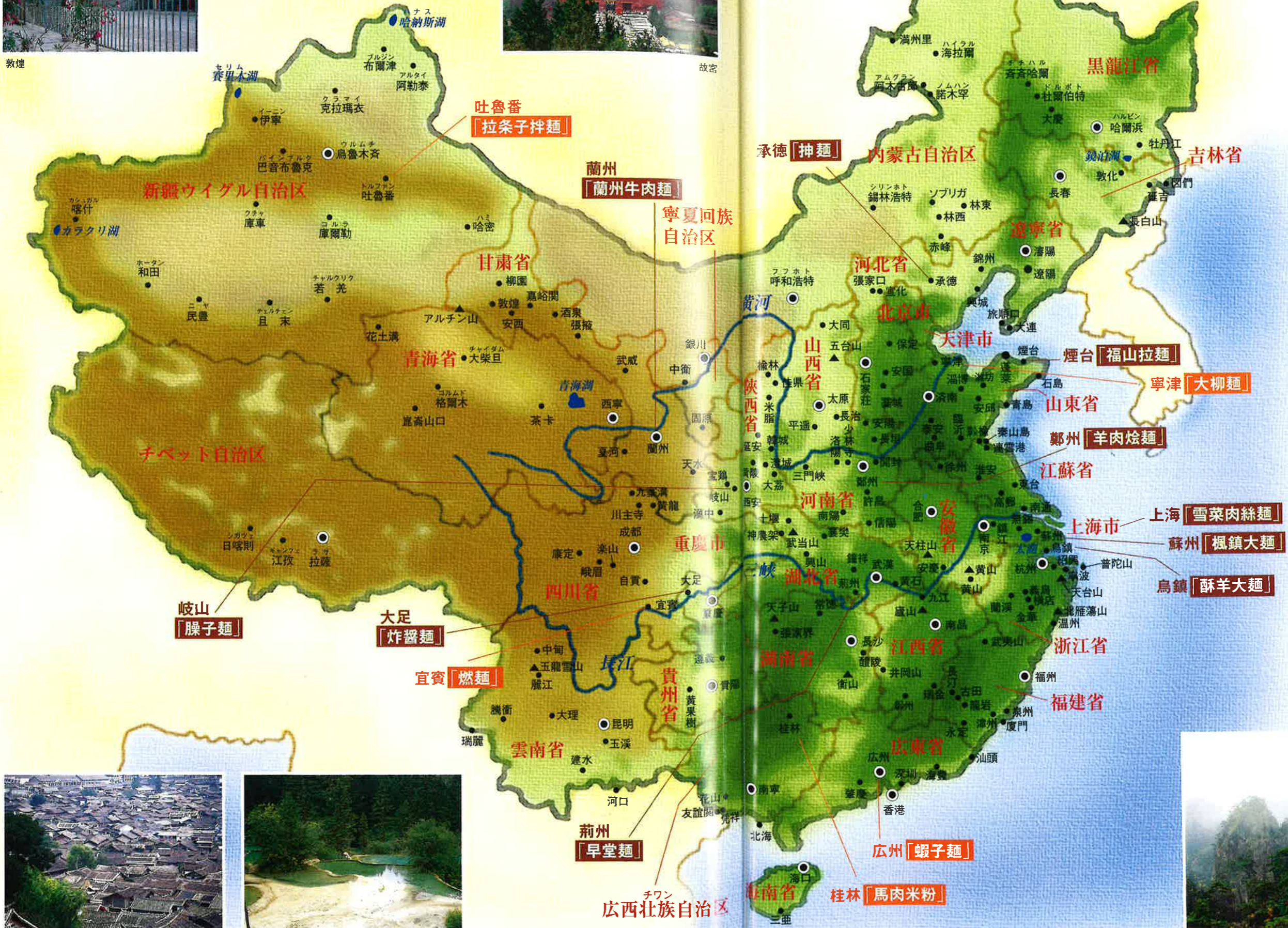
※ここでは主な訪問先を記しました。
 詳しくは各章の地図をご参照ください。
 ※このページの写真は、いずれも世界遺産の風景です。



敦煌



故宮



麗江



黄龍



武陵源

中国うまい麺

汁麺 ベスト10 & 汁なし麺 ベスト5

中国全省を訪ね歩き、400種類以上の麺を食した著者が「うまい!」と感じた麺を厳選して紹介。

ベスト10【汁あり】

地域によって、麺の材料・形状・作り方に大きな違いがあり、それは味にも影響する。麺とスープの相性も考慮した。



承德「抻麵」

南興隆小吃街の抻麵(拉麵と同じ)は、麺がなめらかでありながら適度なコシがあり、清湯のスープの味もうまい



蘇州「楓鎮大麵」

蘇州楓鎮の麺で夏に食さない。肉を配しながら油っこさがなくさっぱりしている。蘇州の老舗「五芳齋」がおすすめ



煙台「福山拉麵」

麺がやや太めで、ゆでた麺を一度お湯に通してコシを出すのが特徴。福山は拉麵の発祥地といわれている



上海「雪菜肉絲麵」

上海で代表させているが、江南一帯で最も大衆に好まれ食べられている麺。雪菜は芥子菜の一種



烏鎮「酥羊大麵」

この麺は羊肉のうまい秋から冬にかけて食される。やや甘味をつけて煮た羊肉にしつこさはない。烏鎮の「枕河人家」がおすすめ



鄭州「羊肉烩麵」

烩麵は河南省で好まれて食べられている麺だが、特に羊肉を使ったものが多い。鄭州の「馬記餐館」がおすすめ

荊州「早堂麵」

四時間かけて作るスープが抜群にうまい。麺はやや細い麺でよくスープに合っている。荊州「可口園」がおすすめ



岐山「臊子麵」

臊子麵は陝西省内で好んで食べられる麺だが、岐山臊子麵はスープの味や食べ方に特徴がある。岐山県招待所がおすすめ



ベスト5【汁なし】

汁のない麺も各地で多く食されている。はるさめやビーフンなどの食材に、焼きそば風、うどん風、スパゲティ風など、味つけも豊富である。



寧津「大柳麵」

夏に食べる麺とされる。麺の上のにせる具に漬物と胡麻味噌を使って、微妙なうま味を出している。寧津の寧津賓館がおすすめ



桂林「馬肉米粉」燻菜

スープがあるものもあるが、スープのない燻菜粉がおいしい。馬肉がこんなにうまいものだったかと驚かされる。桂林「又益軒米粉店」がおすすめ



宜賓「燃麵」

落花生・砂糖・辣油の組み合わせが、なんともいえないうま味を出している



大足「炸醬麵」

大足で代表させたが、四川省の炸醬麵は北方のものとは違いスープがあり、平均的にうまい。日本の担担麵の原型と考えられる



蘭州ほか「蘭州牛肉拉麵」

蘭州で代表させたが、臨夏牛肉拉麵も同系統。もともと回族の食べ物で、甘肅省が中心だが全国的に好まれている



吐魯番「拉条子拌麵」

吐魯番で代表させたが、新疆ウイグル自治区の各地で、具をかえていろいろな味が楽しめる。トマト味が最も好まれる



廣州「蝦子麵」

麺の中にべんけい蟹の卵を中に入れて炒めてオイスターソースをかけたものが多い

