

東京都・九段下～神楽坂

担担麺ツアーミニレポート

担担麺の魅力

担担麺の魅力はなんといっても、複合的なスパイスによる刺激的な辛さ、そして芝麻醬（練り胡麻）やピーナッツが演出する濃厚なスープにある。最近では担担麺専門店も増えており、麺料理のみならず日本グルメ界における一つのジャンルを確立している。

今回のご当地グルメ自慢では、人生の大半（幼稚園から高校まで暁星学園に在学したので8割以上！今も更新中…）を飯田橋で過ごしてしまった筆者が、1人の担担麺愛好家という側面から、本学近辺のオススメ店をミニレポートと題してご紹介しよう。

その前に～担担麺の由来～

担担麺の起源は、1841年中国四川省出身の陳包包という名の商人が考案した麺料理に由来する。元々は肩に「担いだ」棒の片側に七輪と鍋を、もう一方に麺や調味料などを吊るして売り歩いたことから、天秤棒を意味する「担担」の名がつけられた。移動販売を目的とするため大量のスープを持ち歩けず、その場で具と麺を和えた「汁なし担担麺」がその原型であるという。

一方で日本への担担麺文化の定着は、同じく四川省出身の料理人陳建民が日本人向けに改良しテレビなどで紹介したことが始まりとされる。辛みを抑えるためにラー油や芝麻醬の風味を効かせたスープに麺を加え、いわゆる汁麺の形態をとることが多い。

担々麺ツアーミニレポート

本レポートでは神楽坂から2店、九段下から1店の絶品担担麺をご紹介します。

◎最初のご案内は、神楽坂は四川

料理の名店『楼龍（ルウロン）』。楼龍の担担麺を見てまず驚くのはスープの色、真っ赤である!! 白胡麻やナッツの色彩を探してしまうほどの赤いスープの上に、刻みネギと青梗菜が添えられ逆に良い視覚のアクセントになっている。

結構辛いのでは?と思いつつ、いざスープを飲んでみると、ラー油と山椒が効いたやや強い辛味に、胡麻の甘さが加わってバランスの良い味わいである。思ったほど辛くはなく、歯応えのある中細縮れ麺をスープに絡ませ、食ってみるとより一層旨い。担担麺の王道をしっかりと抑えたビギナーズ向けの一品だ。



楼龍の赤い担担麺

◎続く2店目は、同じく神楽坂に位置し、お手頃なランチビュッフェが女性客に人気の『結華楼（ユイカロウ）』（店内にいた男性客は筆者たちだけ!）。

結華楼担担麺は楼龍とはうってかわり、黄土色のスープに一筋の辣油が浮かべられた鮮やかな盛りつけである。全面に押し出された濃厚な胡



結華楼のクリーミー担担麺

麻の風味が心地よく、極細のストレート麺がクリーミーな濃い味スープを最後まで飽きさせずに食わせてくれる。結華楼らしい上品で女性向けの担担麺であると感じた。

◎最後は九段下にある担担麺専門店『雲林坊（ユンリンボウ）』。まず担担麺を見て、赤く澄んだスープと紅色の薬味に騙されてはいけない!! 唐辛子のピリッとした辛味を警戒し一口スープをすすると、次に待っているのは辛さではなく激烈な舌の痺れである。器を彩る紅い粉末の正体は四川省産・花山椒で、「麻味」という四川料理特有の痺れる辛さを演出する香辛料だ。唐辛子と花山椒のダブルパンチに耐えながら、固めの中細麺に箸を進めていくと、気付かぬうちに全身から汗が吹き出てきた。



雲林坊の痺れ担担麺

食べ終わったとき後に残るのは、何とも云えない爽快感と達成感、そしてサッパリとした後味である。ちなみに自信のある方は100円の「痺れ増」で花山椒を増量して挑戦できるので是非!

飯田橋近辺にはお勧めの担担麺を出す店が他にもたくさんある。皆様も大学から少し足を伸ばし、“My Favorite 担担麺”を探してみてもいかがだろうか。そして良い店を見つけたら、筆者にもこっそり教えていただけると幸いです。

(倉治竜太郎・101回記)