

しょう油ラーメン と 豚肉の佃煮

TVを見ていたんです。その番組で醤油ラーメンの店をやっていたのを見ていたら、無性にラーメンを食べたくなってしまいました。北区東十条の店でしたので、秋田から食べに行くわけにもいかず、ほぼ同様のものを作ろうと思いました。

まず基本のスープを作ります。①ジャガイモ・玉ねぎを火にかけて溶かすくらいまで煮る ②アゴ・アジの煮干しを焼いて①と一緒に煮る ③豚骨は準備できないので、常備している鳥ガラの冷凍出汁を最後に入れる です。次は醤油ダレを作ります。④鍋に水と日本酒・味醂・砂糖・ショウガ少々・ニンニク1片を入れて火にかける 量は適当ですが水 50・日本酒 30・味醂 20 を目安 ⑤とんかつ用肩ロースを小指の先大に切って出汁取りに使用する ⑥煮汁が煮詰まってきたら基本スープの出汁を入れて、また煮る 時々、醤油ダレと基本スープをお玉で合わせて甘すぎないか確認して、醤油を足すか塩を加減して好みの味に仕上げる。基本スープも醤油ダレもアクが出るので、油は残しつつ都度いねいにすくい取ることは料理の基本です。

分かりますよね？よくラーメン屋がやっている丼に醤油を入れてスープで薄めるってやつです。作ってゆく過程で自分の期待感も高まり、麺を茹でて盛り付けする頃には気分は最高潮！で、醤油ダレに入れた豚肉の小片は、ラーメンに入れても旨いですし、別に器に盛れば豚肉の佃煮となって、酒の肴にご飯のお供にもなるという一石二鳥料理となるのですよ。



生麺が3玉入りでしたので、3食分のスープを作りましたが、写真の煮干しの量は、こんなに使わなくても十分に旨いスープになります。

お店で食べるのが馬鹿らしくなるほどの、添加物ゼロの安心料理です。スープにジャガイモ？と思うかもしれませんが、写真のラーメンスープの色が醤油色ではなく若干白濁していますよね。これが旨い醤油ラーメンの決め手となるんです。ホントに！