

にゅうめん

ご存知でしたか？ 『にゅうめん』・・・その名前の由来をですけど・・・

温かい汁ソーメンのことを「にゅうめん」と呼ぶことは知ってはいましたが、意味が分かりませんでした。もしかしたら 中国語？ 韓国語かな？ なんて思っていたのですが、今回、この文書を書くにあたって調べてみたら、5×(へえ～) ものでした。

【にゅうめん】「にめん(煮麺)」の変化した語 ゆでたそうめんと具を醤油味のだし汁でさっと煮たもの。

大和(やまと)地方(奈良県)は手延べそうめんの発祥地といわれる。そうめんは冷やしそうめんが一般的であるが、この地方では晩秋のころから温かく煮たそうめんをつくる。これが「にゅうめん」で、入麺、煮麺の字があてられる。シイタケ、ナス、干しえび、湯葉、青菜などを薄味に煮ておき、ゆでたそうめんのにせて、つゆを張りさっと煮立ててつくる。大和地方では、煮た材料とつゆを冷やしておき、冷たいそうめんにかける食べ方が古くからあり、にゅうめんはこれをそっくり温かくしたもの。

きちんと意味を知るということは大切です。それにしても知らないこと、分かったつもりのことって、まだまだたくさんあるのですね。で、このそうめんですが、名の由来どおりに奈良の『三輪そうめん』を使っていましたよ、私は。結果オーライですよ！

特ににゅうめんの場合は、古物(ひねもの)といって、一年以上寝かせてコシを持たせものを使うそうです。ですから去年の素麺は賞味期限が過ぎてるなんて思わずに大切に保管しておきましょうね。また素麺は手延べするときを使う油の種類や量が産地によって全く違うようです。ただ細ければ良いってものでもありません。風味が違うのです。人それぞれ好みがあるでしょうが、私は昔から三輪そうめんが好きです。なんともいえず、おいしいです。

胡椒をかけて食べても、七味をかけてもお好みで！ホッとするやさしい食べ物です。

