

「博多やわやわうどん×平壤しこしこ冷麺」

江戸ソバリエ 12期 本多 恵子

令和元年6月28日、台風の警戒情報の朝早く1人博多に飛んだ。博多から釜山を經由、韓国の慶州へ6日間の麺食い旅（メンクイ？）の始まりだ。今から430年前に豊臣秀吉の野望による朝鮮侵略「文禄・慶長の役」があった。対馬から15万余の大軍を朝鮮へと出兵した歴史があった。悲劇の海を渡ってみたい。船上から壱岐・対馬を眺められるかとの望みは消えた、曇天大雨、視界悪し。

その前に、博多にてうどん・蕎麦発祥のお寺で有名な「承天寺」を訪ね、博多うどんを食べて、ビートル船に乗り込もうと食い意地ファーストである。

博多の街は3日後からの祇園山笠の祭りを目前に、寺町や商店街の人々の活気に満ちたウキウキと弾みある気配がある。地下鉄・祇園駅から徒歩で5分程の「承天寺」で、日頃お世話になっている蕎麦への感謝の気持ちを込め拝みたい。

☆少し歴史のお勉強

承天寺（じょうてんじ）について：1241年、日本に麺をもたらした円爾【（エンニ）のち聖一国師】が開山したお寺

承天寺通りは格別に美しく整い本堂のほか別院等が壮麗に立ちそびえる。「**饅頭蕎麦発祥の碑**」はどこにあるのか迷う。本堂裏にある「碑」は静謐な佇まいで、青々した庭は苔むしピンクの蓮が可憐に揺れている。



臨済宗東福寺派のお寺。

円爾は静岡県葵区析沢出身で、茶祖でもある。

承天寺が発祥とされるものは数多い。**☆うどん ☆そば ☆茶 ☆羊羹 ☆饅頭 ☆祇園山笠**

参照：博多うどん出典：フリー百科事典『ウィキペディア(Wikipedia)』等

円爾は鎌倉時代・1235年に渡宋して径山寺で仏教を学び1241年に帰国する。2年間博多にとどまり、仏の教えを行う際にそば・うどん・饅頭等の料理も伝授した。寺は謝国明らの宋商人が多く援助し栄えた。円爾が後に赴任した寺、京都・東福寺に伝わる巻物に、「大宋諸山之図」がある。「明州碧山寺水磨様」という製粉技術を記している。うどんが現在の形になったのは鎌倉時代末期の頃で、江戸時代には水車を使った効率の良い製粉法が開発された。また、醤油の大量生産が可能になったことで、うどんはますます庶民にとって身近な食べ物となり多様な文化が生まれることとなった。

小腹がすいてきた……11時半から開く「うろん」屋さんが一番乗りする。

■博多はうどん伝来の地 一番古い「かろのうろん」に出会う！ すするのでなく飲むものであった！！

【明治 15 年創業】博多で最古のうどん店
市営地下鉄中洲川端駅から徒歩で 7 分



★サクサクのごぼ天や丸天が人気

開店と同時に満席に！品書きが多くお迷いの方もちらほら。「かろのうろん」は、緑豊かな神社が近くにあり、落ち着いたかなり昭和レトロで老舗の風格たっぷりだ。

店名は「角のうどん」が博多弁で訛り、「かろのうろん」となったという。マスコットキャラクターはうどんを食べているカエルさん？で、そしてなぜか時代物の電話機が所在投げにしている。

お店のお姉さんの指示で、昔の小学校の机のようなテーブルに縦の位置に座る。テーブルには青ネギがたっぷり用意され、七味唐辛子とともに出番待ち、「ごぼ天うろん」を頼む。程なく登場し、澄んだおつゆが清純派。一晩寝かせた麺はもっちり太く白くやわやわ柔らかく、羅臼昆布・鰹節・いりこで取ったおつゆとベスト仲間。箸で持ち上げすかさず飲み込む、歯は無くともよか。カリッとしたごぼ天がとても粋。

「明太子うろん」は生の明太子がそのまま一つどっかんとおり、その下に黒い海苔が凄み迫力ありで観光客に人気のようだ。お稲荷さんやかしわおにぎりを食べながらうどんを待つって～のもありだ。

■地元で愛されて 65 年のどかな「みやけうどん」さらにすする！！

昭和 29 年創業 地下鉄・呉服町駅から徒歩 5 分、『うどん』と描かれた大提灯が目印で木の看板も古い。大正時代の建物で古民家のさらに上に行く骨董の家。



日常使いのうどん屋さんだが妙に頑固なこだわりを感じる。固定された頑固な狭いテーブルと硬い丸椅子がやけに懐かしい。厨房にある大釜は長い使用に耐えまだ健在で、釜の中には、麺を温めるてぼ(麺茹でのざる)と、おつゆが入った大きい徳利がチロリのように浮かんでいる。

丸天うどんを注文すると、事前に15分位茹でておいた茹で置きの麺と、鉢を温め、麺を鉢に入れ、おつゆを注いで丸天をのせる。1分位で、さっと出してくれる。ゆったりとしたい雰囲気のお店の方がなかなか！素早い流れにのっている。お話を伺うと、うどんの他に、そばもあるが、ぶっかけやざるなど冷たい麺は夏季にも無く、かけだけとのこと。みやげうどんの太麺は小麦粉の団子のような感じだが博多らしく柔らかく麺が太く食べ応えがある。おつゆは大変上品に澄んでおり、昆布、鰹節、その他の魚の削り節などでとった出汁に大分県日田の薄口醤油を加えている。色鮮やかな青ネギはサービスでたっぷりと提供している。

定番のトッピングは、ごぼ天(ごぼうの天ぷら)か丸天だが、えび天もある。入り口近くの鍋では、いなり寿司用の油揚げを煮ていた。甘くしないでこれも長く煮て柔らかく~くすること。

ちなみに、ドラマ『孤独のグルメ』で、主人公の井之頭五郎さんは、丸天うどんといなり寿司を頼んでいた。

■博多うどんの特徴について

博多うどんの大きな特徴は麺！ふわふわしたコシの弱い麺が好まれる。理由は九州のうどん粉は醤油に使うものと同じ小麦を使っており他の産地の小麦と比較すると、蛋白質が少なくコシが出にくいという。諸説ある中でも「博多はせっかちな人が多く、待てないので、前もって茹でておいたうどんが好きだ」という説が広く知られる。軽食なので消化の良い柔らかい麺が好まれたということもある。さらに、博多祇園祭りの追い山笠は秒を争う壮絶な祭りだ。せっかちの勝ち!?

また、おつゆは透明で、羅臼昆布、鰹節、鯖節、五島産煮干しいりこ、アゴ(飛魚)などで贅沢な出しをとり、薄口醤油を入れて仕上げる姿美しい汁。

江戸時代には「夜鳴きうどん」と呼ばれる屋台スタイルが主流だったという。明治時代に入ると多くのうどん店が登場し、中でも博多区にある明治15年(1882年)創業の「かのうろん」最も老舗とされる。

■慶州について

★慶州は新羅悠久千年の都



唐の文化とともに華やかな新羅文化を形成した頃は、長安のように整然とした左京・右京の條坊の区画があった。今、都はどこまでも静かに古墳が大事に保存され、人々の朝の散歩道、夕べの憩いの場にもなっている。昔日の月夜城跡のあたりは白い蓮池がはるかに続いていた。蓮は泥の中で生まれ地上で白く輝き清く咲く花だ。

国立慶州博物館は、まさに黄金・白銀・勾玉・水晶が宝箱をひっくり返したように沢山の資料が展示されている。古代の日本人が「こがねしろがねさわにある国」と称賛したという。ここはまさしく権威ある王都だったのだと思わざるを得ない。



しかし、麺旅であるのに麺は何処に有りや？
今私の目の前にあるのは、ビビンパやスンドゥブチゲばかり、麺はどこに隠れたか？仏国寺や浦頂（ポハン）の竹島市場をうろついた。

平壤冷麵チツ（ピョンヤンレイメン チツ）について

慶尚北道 慶州市 路東洞 81-1



☆地元の常連客に大人気



☆65年伝統の冷麵専門店

慶州の宿のお母さんのご紹介で冷麵ならこちらと教えて頂いた。開店早々に来店、老舗に行くと感じるいい意味でのキリッとした空気感は嬉しいものだ。

一組地元の老夫婦と息子さんが食事をしていたのでじーっと観察するとピョンヤン冷麵にプルコギを副菜にしている。お店のお姉さんはそれとなく優しくアドバイスしてくれるのだが老夫婦のメニューを真似る。最初に、暖かいスユツ（茹で肉の塩味スープ）が薬缶ででた後に、平壤冷麵（ムルレンミョン）はととてもとても冷たく冷やしてサーブされる。

麵は色が黒く牛肉ダシスープは味付けが上品でコクがある。麵は鋏で切って頂くのを知らずポーッとためらっていたらお姉さんが鋏で切ってくれた。優しい…。

スライスした辛くないコチュ（青唐辛子）を冷麵にのせて食べる。黒い色の麵は、そば粉と緑豆粉等（その他は店により材料が異なる）で生地を作り穴あきのシリンダーで麵状に押し出して茹でる。久しぶりの麵に感動しコシの強さとツルツル感に浸っているうちに、ぞくぞく地元の常連さんが入りあっという間に満席だ。この平壤冷麵のお店は、市内の繁華街の映画館、新羅劇場の前にあり「65年伝統源泉本家」の看板が掛けてある。

■ 平壤冷麺（ムルレンミョン）の特徴

冷麺のルーツは現在の北朝鮮。朝鮮半島の北部にあり、平壤（ピョンヤン）と咸興（ハムン）が本場である。韓国側には、1950年、朝鮮戦争が勃発の際、南に逃れた北朝鮮出身者を通じて本格的に普及した。

本来は寒い冬に暖かいオンドル部屋（温度調節がこまめに出来ないので暑くなる）で食べる料理。

1849年に書かれた「東国歳時記」に「冬の時食として、蕎麦麺にトンチミ（大根のキムチ）や白菜のキムチを入れ、それに豚肉を和えたものを冷麺という」との記がある。

●ムルレンミョンは、固く締めた麺の上に下味をつけた肉類・ゆで卵・キムチ・錦糸卵・梨などを盛り付け、最後に肉のダシ（現在は灰汁抜きした牛の脚の骨で取る）とトンチミ（大根の水キムチ）の汁を合わせた、ユッスと呼ばれる透明で淡泊な冷たいスープをかけて供される。

朝鮮半島では食器を手に持って食べることはマナー違反とされるが、ムルレンミョンに限ってはスープを飲む際に器を手に持ち、口をつけて啜っても良しとするようだ。

冷麺に先立って蒸し肉やピンデトツやマンドウ（餃子）などをつまみに酒を飲み（「先酒後麺」という）、また食前に、日本における蕎麦湯のようにユッスが出てくるが醤油を入れて飲むのが平壤冷麺通の食べ方といわれる。

冷麺の麺の原材料は、「そば粉・小麦粉・デンプンなど」で作られている。つまり、日本の蕎麦と原材料が殆ど同じである。ただし、そば粉と小麦粉だけの蕎麦に対して、デンプンや酒精や塩などの配分と原料の違いから食感が全く違うのが特徴となる。

に味付けをして冷やす。味が薄い人はこれにキムチや酢などを追加して味を濃くする。



■ 総括

うろんと冷麺で麺のどちらが美味しいか強いか比較不能に陥る。だって博多はうろん、のれんに腕押し、のらりくらり。平壤はコシ、長さにおいて完全なる圧勝だ。

しかし、うろんのおつゆは海の物のうま味を乾燥させぎゅっと閉じこめて汁は限りなく透明。平壤は牛の骨で出しをとり冷やし大陸的なつゆで繊細さはない。全く異なる性質を持つので判断はやけに難しい。コストパフォーマンスは博多に有る。かろのうろんは丸天うろんは520円。みやげうどんは400円。平壤冷麺はプルコギ付きで約1500円。

ところで、麺は朝鮮半島から渡来し日本の蕎麦・饅頭と同様に冷麺の食べ方にも禅の縁（エシ）があると実感した次第だ。①冷麺も蕎麦粉を使うこと。②蕎麦前というか、お酒とつまみを食べながら冷麺を待つこと（「先酒後麺」）。③最初に温かいスープが出されそこに醤油をひとつ垂らすなどは、蕎麦湯を飲む作法と似ていること。いずれにしてもどちらもすべからく個性が強く美味しい！麺よ、有難う！