

粉好きの系譜 第 1 回

## 麺のコシ 秘密は水に

関西では麺といえばうどんのこと。豊富に含まれるたんぱく質が他の穀類の麺にはないコシを生む。うどんといえば讃岐という人も多いが、じっさい讃岐の人びとのうどん好きは半端ではない。昨夏、讃岐うどんのルーツを探る有志の会に誘われて、シルクロード新疆ウイグル自治区に行ってきた。新疆ウイグルには、讃岐うどんに似た「ラグマン」という麺がある。太くコシのある麺をゆでたあと冷水で冷やし、羊の肉や野菜を炒めた具をかけて食べる。具の方はともかく、ラグマンの麺はその太さといいコシの強さといい讃岐うどんにそっくりだった。

違うのは讃岐うどんの麺が切り麺（切って作る麺）なのにラグマンは引っ張って作るころだ。中国では引っ張ることを「拉（らー）」という。語源からいけばラーメンは引っ張って作る麺のことだ。生地を紐のように伸ばし、さらに幾度も引っ張って麺にするところはまさに名人の技だ。どこかで切れるのではないかという私の心配をよそに、麺は見事なまでに太さがそろっていた。

讃岐うどんにせよラグマンにせよ、そのコシの強さはどこから来るのか。コシを強くするにはたんぱく質の多い強力粉を使えばいいのだが、讃岐うどんもラグマンも強力粉を使っているわけではない。いろいろ聞いてみたが、新疆ウイグルには「強力粉」「薄力粉」の区別はあまりなさそうだ。コシの強さの秘密を聞いてみても、生地のこね方、水の冷たさ、ゆで加減にコツがあるなどいろいろ説明してくれるが、腑に落ちる答えはなかなか出てこない。

ところがひょんなことから、そのコシの強さをもたらすものが浮き彫りになってきた。答えは実は水にあったのだが、そのヒントは、なんと塩にあった。ラグマンの里、中国の新疆ウイグル自治区あたりでは水は硬水、アルカリ性を示す。このことが麺のコシに関係しているように思われるのだ。