

◀ 港 便 り ▶

思いつくまま「よこはま」(4)

社団法人横浜港振興協会 永 田 隆

年が明けておせち料理に飽きてくると、ラーメンが食べたくなるのは私だけでしょうか。横浜と言えば「中華街」を思い浮かべる方も多いかもしれません。横浜で育ち、仕事もしてきた私ですが、実は中華料理が苦手。仕事上、中華街での宴会が多くありますが、最後に出たチャーハンに箸をつけるだけということもありました。もっぱら紹興酒を飲んでいるだけの宴会は、悪酔いするだけのものです。もっとも他の料理でもあまり食べないほうではあります。

中華の麺料理に「サンマーメン」があります。サンマーメンというと「秋刀魚が乗っているラーメン？」と本気で思っている方もいらっしゃるようです。多摩川より北の地域、大井川より西の地域の方には馴染みのないメニューのようです。ほとんど神奈川の料理と言えるようです。

「ウィキペディア」によりますと、「細麺を使った、塩もしくは多くの場合醤油味のスープのラーメンの上に、歯ごたえが残る程度に炒めたモヤシを片栗粉を溶いたあんで絡めて乗せた麺料理である。モヤシ炒めの中にはキャベツやキクラゲ等の野菜や蒲鉾、豚肉の細切り等も入っていることもあり、皿うどんのあんかけによく似ている。モヤシがメインのあんかけではあるが、「肉そば」の肉を減らして野菜を増やしたものが原型である」とあります。

サンマーメンは、「生碼（馬）麺」、「三碼（馬）麺」という漢字が用いられます。「碼」という漢字には埠頭を指す意味があります。

船のコックが埠頭に着いたときに、余り物の野菜を炒め、とろみをつけて船員に食べさせたものが、横浜港の近くにある店の者に広がり、調理人たちの賄い料理になったという説があります。それが戦後、商品化され現在につながったようです。

サンマーメン発祥の店という看板はいくつかありますが、どこという決め手はないようです。比較的名前が上がるのは、中華街の「聘珍楼」、伊勢佐木町の「玉泉亭」あたりでしょうか。「神奈川県中華料理業生活衛生同業組合」には、かながわサンマー麺の会があり、横浜、川崎、横須賀、相模原の地区で47軒が加入しています。

独特のコクと香りを是非ご賞味いただき、横浜発祥の味を楽しんでいただきたいと思います。ただし、とろみが付いているせいで、非常に熱い料理ですので、ご注意をいただければと思います。

