



メンマはどうやって作るの

麻竹をきざみ、ゆで、発酵させ、天日に干して作る

あなたはどんなラーメンが好きですか。しょうゆ、塩、みそ、トンコツなどいろいろなラーメンがありますね。ラーメンには、たいていメンマが入っています。メンマは、こりとした歯ごたえのあるおいしい具ですね。

メンマは、タケノコの加工品です。原料は、台湾でとれる麻竹です。この麻竹の先の方を細かく刻んで、ゆで、乳酸発酵させます。水分がぬけ、あめのような色になったら、天日に干し、乾燥させて、でき上がりです。

メンマには、塩づけのものと、乾燥させたものの2種類があります。乾燥させたものは、水でもどし、それをいため、味付けしたものがびんづめやふくろづめされて、売られています。

おいしいメンマのにかた

乾燥させたものをもどしたメンマは、一度湯につけてにおいをぬきます。それをやわらかくなるまでにて、最後に水気を切ります。これを油でいため、中華だしを入れて、しょうゆと砂糖で味付けをし、につめます。仕上げに、こしょうなどの調味料を入れます。

(監修・青木 国夫)

