

仁川市民の仁川話VOL.02

仁川麺ロード

仁川は知る人ぞ知る「麺の街」です。韓国人が好きでたまらないジャージャー麺、圧倒的な大きさが自慢の冷麺、ちょっとしたミスから生まれたチョル麺まで。それぞれストーリーを持っている仁川の代表する麺を紹介します。



▲ジャージャー麺

ジャージャー麺 | 誰もが好きな味

仁川の観光名所であり、中華料理店が立ち並ぶチャイナタウンは、黒いソースが印象的な韓国風ジャージャー麺の発祥の地である。開港以来、山東出身の中国商人が仁川港の労働者に黒味噌で肉を炒め、麺にかけて売ったのが韓国風ジャージャー麺の始まりだという。その後、韓国人の好みに合わせてアレンジを繰り返し、今の味になったという。発祥の店「共和春」はもう残っていないが、その場に立つ「ジャージャー麺博物館」でジャージャー麺の歴史を発信している。

冷麺 | 故郷の味を仁川へ

開港以来、港や工場など様々な施設が出来始めた仁川。仕事先を探すために全国から人が殺到したという。地理的に近い平安道、黄海道（今は北朝鮮）から来た人が多かったため、その地域を代表する食べ物「冷麺」が仁川に広がるようになった。冷麺専門店が立ち並ぶ「和平洞冷麺通り」の冷麺は「洗面器冷麺」と呼ばれるが、まるで洗面器のような巨大な器に盛り付けた超ボリュームの冷麺だからである。あまりお金に余裕がない港・工場労働者のために麺を盛り沢山入れ始めたのがその由来だという。



▲冷麺



▲チョル麺

チョル麺 | 失敗作がヒット作に

辛いコチュジャンソースと野菜を混ぜて食べるチョル麺。歯ごたえ抜群が特徴のチョル麺は製麺工場のミスから生まれた。1970年代、仁川中区にある製麺工場の操作ミスで作ろうしていた冷麺ではなく、より太くてコシの強い麺が出てしまった。捨てるのはもったいないと思い、工場の隣にいた食堂に渡したが、食堂の人がその麺をコチュジャンに混ぜてお客に出したら意外と好評だったという。それで正式に商品化され、多くの人に愛される麺の一つになった。



作成者 北九州市韓国国際交流員 姜 志守 (カン ジス)

春は小倉城の桜と河内藤園、夏は若松のアジサイと関門花火大会、秋は河内貯水池ともみじ谷の紅葉、冬はイルミネーションを楽しみながら北九州で生活中心