

地球時代の選択肢  
南アフリカに移住した家族  
吉村 稔・吉村峰子 (南アフリカ・ダーバン在住)



## 第71回

### ダーバンでラーメン屋さん開業しましたーその2

私たちのラーメン奮闘記ですが、ここダーバンでラーメン屋さんを営業しているからこそのお話をしようと思います。

お店が始まって約半年が経ちました。

毎日がマラソンのようですが、徐々に分かってきたこともあります。ファーマース・マーケットでよく売れていたおにぎりがあまり売れなかったり、なんとお店で食べるのではなく、半数以上のお客様が電話での注文をして引き取りに来ることをご希望されたり。この要望はちょっと意外でもありました。

その中で「ラーメンを持ち帰りたい」というご希望。

う～ん、唸りました。

だって、ラーメン、伸びますよね？

ただ、あまりにもリクエストが多いのでいろいろ工夫してみました。

「ラーメンのお持ち帰り、注意書きに沿って、調理していただけるなら大丈夫です」として、別鍋で沸騰したお湯で生麺を1分茹でることや、スープも十分熱くして具材を上に乗せることなどを条件にしました。

ただ、この説明をすると半数くらいの方々が「じゃあ、お店で食べていきます」となるのが面白いです。



お持ち帰りラーメン

さて、少しメニューを説明しましょう。麺は、香港出身の青年が同じマーケットに餃子のお店を出しており、麺と餃子は彼が担当して製造してくれることになりました。感謝しかありません。彼の商売もどんどん応援していきたいと思っています。

そして、私が開発したラーメンの種類は以下の3種です。

- ① 豚骨醤油ベース
- ② 丸鶏醤油ベース
- ③ 完全菜食（ビーガン）

私はここ10年ほど、自分ではラーメンは豚骨醤油味が一番好きでした。お店としてのお気に入りには栃木県の宇都宮にあるお店でした。そのこってりとしていて、でも野菜の風味も感じられるスープに帰国の度に舌つつみを打ったものです。

さて、実際の作業を少し説明すると、①の豚骨

醤油スープは、まず、豚骨をよくよく洗って、大きな圧力鍋で豚骨を3時間ほど炊いた後一日寝かせます。次の日に香味野菜や鶏ガラも入れて再度2時間かけて濃厚な豚骨醤油スープを仕上げます。お客様に提供する前には日本のあるラーメンさん伝授の醤油タレを加えます。

②の丸鶏醤油スープは、ダーバンには宗教上の理由で豚を食べない人々がたくさんいるのです。それならば鶏ベースで美味しいスープを作らないわけにはいかないでしょう。で、いろいろレシピを探し、かつ、地元で入手できる材料で何度も何度も丸鶏を使ったスープに挑戦しました。まだまだ完成！という域には届いていないのですが、お店が始まってしまったので、開発途中のスープを出しています。味の追求には時間がかかりますね。

そして、完全菜食のビーガンスープ。これもああでもない、こうでもない、と一人キッチンで幾晩も奮闘していました。肉類、魚類を使わず旨味のあるスープは奥が深かったです。

そしてついに、ビーガンスープ、ほぼ完成しました。決め手はかなり薄くスライスした玉ねぎとニンニクをごま油で時間をかけて炒めることでした。そうそう、ここには香ばしく炒った白ゴマもすりゴマにして加えます。その後、大量の乾燥椎茸を戻して加え、じっくり弱火で煮込みます。こうすることにより、一晩寝かせた後、合わせる豆乳と味噌と共にいい仕事をしてくれるのです。

このスープ作り、私からのダーバンへの「ありがとう」の気持ちを込めています。



丸鶏スープを作る時に浮かんできたのはイスラム教の教えを守る姉妹のような友の顔。ビーガンスープを作りながら思ったのは、菜食主義の我が家の獣医さんの娘さんのことだったり、ファーマーズ・マーケットに何回も来てくれたお客さんだったり。不特定多数のお客様を相手にするとはいえ、浮かんでくる顔を一人一人追いながら、独自のスープを作り上げていく過程は大変楽しかったです。

そして、息子が10月に日本に行った際に、栃木県で何店ものラーメン店を経営されている方々とお話する機会に恵まれました。その際、面白いことを聞いてきたのです。

「日本のラーメン店のスープは一つだけの店が多い。それなのに、君のところは3つも開発したんだね。それだったら、その三つを合わせて、お店独自のラーメンスープを作ったらいい」


この発想はなかったです。

確かに、それぞれ旨味に特色があるスープですが、そのスープをさらに統合させることで新たな味の世界が広がりました。でも、どのスープをどの割合で、に意見をまとめるまでにかなりの時間もかかりました。いまでは、スタッフ全員が合意した割合のスペシャル・ハウスラーメンとして、人気のあるメニューとなりました。

思えば、私の菜箸の先、スプーンの先にはこのラーメンを食べて欲しい、と思う人たちがたくさんいるのです。幸せなことですね。こんな楽しいことが仕事になるなんて。さらにもっとがんばってお店を繁盛させて、雇用を増やし、多くの人に私たちのラーメンを食べ

て欲しい  
と思って  
います。

**RAMENDON**  
MAMA MIKO'S AUTHENTIC  
JAPANESE DESSERTS  
COCONUT AND BUTTER MOCHI




R35 Each  
Dine or Takeaway

Tuesday - Saturday 12pm - 7:30pm  
Sunday 11am - 3pm  
Shop 18 in Gillitts Shopping Centre.

ハワイ名物のバター餅も他にない味でリピーターが

イチゴ大福も大人気


**RAMENDON**  
MAMA MIKO'S AUTHENTIC  
JAPANESE DESSERTS  
STRAWBERRY MOCHI



R35 Each  
Dine or Takeaway

Tuesday - Saturday 12pm - 7:30pm  
Sunday 11am - 3pm  
Shop 18 in Gillitts Shopping Centre.

**RAMENDON**  
MAMA MIKO'S AUTHENTIC  
JAPANESE DESSERTS  
TAIYAKI



R35 Each  
Dine or Takeaway

Tuesday - Saturday 12pm - 7:30pm  
Sunday 11am - 3pm  
Shop 18 in Gillitts Shopping Centre.

タイ焼きも珍しいと人気