

富山から始めるガチ中華～麻辣燙編～

済生会富山病院 中島悠樹

皆さん麻辣燙をご存じだろうか。現在首都圏を中心にブームが訪れ、専門店が都内各所でオープンしている。富山市でも私が調べた限り2店舗が今年からオープンしており、富山でも流行りそうな気配を感じる。私は現在すっかり麻辣燙にはドハマりしており、ぜひ皆様にも麻辣燙を紹介したい。

麻辣燙とは

麻辣燙とは中国四川発祥のスープ料理で、唐辛子や胡麻、山椒などが効いたスープで具材を煮た料理である。具材は肉（中国では羊肉が主流）、野菜、海鮮の練り物、麺類など多種多様だ。この具材をお客さんは自分の好みにあわせて選べるのだ。その日の気分、自分の好みによって具を選び、辛味のきいたスープで楽しむ料理なのだ。

頼み方

麻辣燙は注文方法が独特であり、これも紹介しておく。富山市の店舗はおおむね以下のような注文方法だ。

- ① お店に入ったらボウルとトングを渡される。冷蔵庫に沢山の具材が並んでいるため、好きな具材をボウルに取っていく。具材の量（重さ）で値段が決まる仕組みだ。ちなみに具材の種類は値段に関係ない。重さのみで決まる。
- ② ボウルを店員さんに渡す。具材の量に応じて値段が表示されるため、会計する。
- ③ 辛さの好みを聞かれる。麻辣、大辛、中辛、小辛、辛さなしといった感じだ。基本中国人の経営するお店なので、辛さを入れるとガッツリ辛い。小辛の時点でピリ辛なんて通り越しているため、無理は厳禁だ。
- ④ 番号札を渡されるため、席についてしばし待つ。
- ⑤ 自分の番号を呼ばれたら麻辣燙を取りに行く。席について好きなだけ麻辣燙を楽しむ。好みにあわせてごまだれやラー油などで味変しよう。



←こんな感じに並んでる。

他県ではタブレット方式もあるようだ。他県で訪れる場合は注意してほしい。

おすすめの具材

いろいろな具材があり、ほかのお店ではなかなか見ない食材も沢山あるが、個人的なおすすめをピックアップしたい。

春雨：メインにするのにもってこい。

羊肉：中国で肉と言ったらこれ。麻辣のスープも香りが強いのであまり癖を感じない。

パクチー：麻辣で煮たパクチーは最高にうまい。

モツ：お店によってあったりなかったり。あったら是非試してほしい。ハチノスとハツモトが特におすすめ。

ちなみに私が大体頼むラインナップ。

春雨、羊肉、パクチー、モツ、海鮮団子、タケノコ、ブンモジャ、レンコン、水菜 etc
...



こんな感じで出来上がる。

長々と紹介してきたが以上が麻辣燙の概要だ。日本で流行っている麻辣燙は中国のものと大きく変化しておらず、現地の雰囲気を楽しめるのも魅力だ。日本風にアレンジされていない中華料理、いわゆるガチ中華もブームの兆しを見せている。この機会に皆さんも麻辣燙を体験してみてはいかがだろうか。