

がつがつと大食らいでありたい

我が胃袋の叫び

ふちんかん

え～今回は焼きそばでございます。

子どもの頃よく食べたのは日清焼そばでした。うちの母親が作る日清焼そばは水気が多くベタベタして正直うまいとは言えませんでした。まあ私がかかり食べるため、3玉くらいは一度に作っていたのでしょうね。焦げ付くのを嫌うとどうしても水気が多くなる。私も自分で作るようになって分かりました。

青のりが妙にいい匂いがしまして、これをかけると焼きそばって感じがしたものです。



時代が進むと UFO などのカップ焼きそばが出て参りました。ゆでた麺にソースをかけることで焼きそばができたことになってしまうという強引なアイデア、いったい誰が考えたんでしょうね。

カップ焼きそばはラーメンと違って汁を捨ててしまうので、どうしても物足りない。2つ、いや3つくらいは（今でも）食べてしまいそうです。しかも熱い汁がないので、あっという間に食べてしまう。作っている時間に対して食べてる時間がこれほど短いインスタント食品も無いのでは？（ってことを若い頃に職場のおばさん方に話したら笑われました、料理ってそういうもんなんかね）。

湯切り口から麺がにゅ～いと出てきたり、蓋が開いてしまい麺を流しにぶちまけたり、お湯で流しが暖まってポコって音がして驚いたり……色々ありましたなあ。

今でも非常食によく買っていますが、最近のは湯切りのシステムが進んでいて昔のようなミスはできないようになっていきます。一方、蓋が二重構造になっているものまであって、よく説明を読まないで作ると違う失敗をするので要注意ですな。

湯切り口の進化のように技術革新の進む現代ですが、今だに解決できない問題もあります。それはカップの縁にくっつきがちな野菜類の扱いです。麺を食べ終わってから恥ずかしそうに見つかる野菜たちが不憫です。

焼きそばを名乗る以上は野菜は必須、しかしカップ麺の宿命である水分を完全に排出することは不可能、しかもフリーズドライの野菜類はどうしても水分を吸い込んで麺の下に沈みがち。何とかありませんかね。野菜類はレトルト別添えにするとか、カップ内面にディンプル加工を施すとか、いっそお湯を使わずレンジでチン!とか。



ここ数年ソース味でないカップ焼きそばも出てきました。塩焼きそばが多いですね。けっこう好きです。しかしこうなるともう、スパゲッティの塩こしょう炒めと違いがありませんな。

ところで、2年も前にこんなカップ焼きそばも出ていたそうです。
『調理時に焼そばを鉄板でジュージュ炒めた時の音と香りが楽しめます。』
<http://www.nissinfoods.co.jp/news/detail.htm?id=503&ym=2002-9>
今でも売ってるかな～?

王将の焼きそばも好きです。最近はソースタイプも売っているようですが、なんとと言っても油で炒めた本物の焼きそばがいいですね。学生時代は焼きめし+焼きそばという「ソーハンソーメンセット」500円、よく食べました。焼きそばには野菜や肉が入っていたので栄養面でも good でした。

最近は昼食を家で食べるもので焼きそばを作る機会も増えました。焼きそば麺はスーパーで30円くらいで買えるので安上がりです。キャベツやニンジン、シメジなど適当な野菜類と冷凍しておいたバラ肉やらシーフードミックスやらを適当に炒めるだけですから私でもできます。

以前まちがえて中華そばで焼きそばを作ったら……太くてソースが絡みにくく美味しくなかったです。やっぱり専門の焼きそば麺でないとはダメなんですね

最近のマイブームはマヨネーズかけです。お好み焼きには普通にかけるので、焼きそばでも、って思ってやってみたら、まあうまいこと。油分で食感には粘りが出て、味はコクが出ます。またソース味が薄まるのか風味はマイルドになります。一度お試しあれ。



カップ焼きそばでもマヨネーズ味がありました。みんな考えることは同じやね。

ほな、また。