

今回は薬とは無関係のお話です

ブラック・シリーズ

石川県金沢市には**金沢ブラックカレー**があり、また新潟県糸魚川市には**糸魚川ブラック焼そば**があります。そして、私が住んでいる富山県富山市には**富山ブラックラーメン**があります。

1) 富山ブラックラーメン (種類は1種のみ、並、大、特大)

戦後まもなく、富山市西町のラーメン屋が始めたらしいのですが、労働者向けのご飯のおかずのような感じのラーメンに仕上がっています。ブラックの素は、塩辛い濃い口のしょうゆ。一緒に入っているメンマの味付けもかなり塩味が効いており、初めて食べた時は飲み会の帰りだったので、思わず吐きそうになった位でした。

まさにご飯と一緒に食べないと我慢できないラーメンですが、食べ慣れるとうまく感じてくるのが不思議です。ただメンマの塩辛さだけは未だに慣れませんが。



2) 金沢ブラックカレー (コロケカレー、他に加、ウイオ等)

私は幼稚園から大学まで、途中、中抜けもありますが石川県金沢市に住んでいました。大学時代、香林坊にあったターバンカレーが私が出会った最初のブラックカレーです。もちろん当時はブラックカレーとは言っていませんでしたが。

ブラックの素は独特の香辛料の配合によるものだと思うのですが、どろりとした粘着感があるルーで、あまり辛さは感じません。辛いもの好きの私はスパゲティー用に置いてあったタバスコをカレーにふりかけながら食べていました。当時、同様のカレーを扱うインディアンカレーという店もあり、それらから派生したと言われるゴーゴーカレー、チャンピオンカレー、ゴールドカレーなどが金沢ブラックカレーとして今北陸地方を中心に展開しています。



3) 糸魚川ブラック焼そば (目玉焼きとかつお節乗せ)

近年のB級グルメブームに乗って登場してきた焼そばです。ブラックの素はイカ墨です。ベースは塩焼そばで作り、それにイカ墨を投入して作っているようでした。富山にはイカ墨を利用した『黒づくり』というイカの塩辛がありますが、それと比べると生臭さもなく、むしろあっさりとした風味でした。店によって味が異なるのかもしれませんが。昨年末、大火のあった糸魚川で、まだ復旧の進んでいない無残な場所もありますが、少しでも売り上げに貢献して町にお金を落としてきました。



※さて、問題です。この3つのブラック・シリーズで私の体にとって良くない食品は何でしょうか？
どうでもよい問題でしたが、富山ブラックラーメンです。何故なら、私は高血圧だから・・・(終わり)