



もぐもぐつうしん



★★★ 本日のみやぎのおいしい食材 ★★★

- 牛乳 ぎゅうにゅう
- 盛岡じゃじゃ麺もりおか めんに使っている「きゅうり」つか
- わかめサラダつかに使っている「わかめ」

「盛岡じゃじゃ麺」と「ジャージャー麺」

今日の給食きょう きゅうしょくは「盛岡じゃじゃ麺もりおか めん」ですが、似たような料理に りょうりで、7月の給食がつ きゅうしょくで出た「ジャージャー麺めん」があります。今日は、その違いちがについて紹介しょうかいします。

	ジャージャー麺 <small>めん</small>	盛岡じゃじゃ麺 <small>もりおか めん</small>
発祥 <small>はっしょう</small> の地 <small>ち</small>	中国 <small>ちゅうごく</small>	岩手県盛岡市 <small>いわてけんもりおかし</small>
麺 <small>めん</small>	中華麺 <small>ちゅうかめん</small>	うどん
食べ方 <small>た かた</small>	<p>あまから<small>にく めん</small>にからめて食べる。 日本<small>にほん</small>に伝わったときに、日本風<small>にほんふう</small>にアレンジされて甘辛い味付け<small>あまから あじつ</small>になったそうです。</p>	<p>塩気<small>しおけ</small>の強い肉みそ<small>つよ にく</small>に、自分の好み<small>じぶん この</small>でラー油<small>ゆ</small>やんにんにく、しょうが<small>くわ めん</small>を加えて麺<small>めん</small>にからめて食べます。(給食<small>きゅうしょく</small>では、肉みそ<small>にく</small>に、んにくに、しょうが<small>い</small>を入れて味をつけています。)</p> <p>食後<small>しょくご</small>には、食べ終わった皿<small>た お</small>に、麺<small>めん</small>の茹<small>ゆ</small>で汁<small>じゅう</small>と溶き卵<small>と たまご</small>、肉みそ<small>にく</small>、ねぎ<small>くわ</small>を加えてスープにして飲み<small>の</small>。これを「チータンタン」と言<small>い</small>います。</p>
ひとくちメモ	<p>漢字<small>かんじ</small>で「炸醬麺<small>か</small>」と書き、「ジャージャアンメン」と発音<small>はつおん</small>します。豚<small>ぶた</small>のひき肉<small>にく</small>を、みそやテンメンジャン<small>いた</small>で炒めたものが中華麺<small>ちゅうかめん</small>の上<small>うえ</small>に乗<small>の</small>っていて、これを中国<small>ちゅうごく</small>では「炸醬<small>ジャージャン</small>」と呼<small>よ</small>び、日本<small>にほん</small>に伝わったときに発音<small>はつおん</small>が変化<small>へんか</small>して、「ジャージャアンメン」と呼<small>よ</small>ばれるようになったそうです。</p>	<p>岩手県盛岡市<small>いわてけんもりおかし</small>の麺料理<small>めんりょうり</small>で、「わんこそば」 盛岡冷麺<small>もりおかれいめん</small>とともに盛岡三大麺<small>もりおかさんだいめん</small>と言<small>い</small>われています。 盛岡市<small>もりおかし</small>内にある「白龍<small>パイロン</small>」の創業者<small>そうぎょうしゃ</small>が、戦前<small>せんぜん</small>に中国<small>ちゅうごく</small>で食べた「ジャージャー麺<small>めん</small>」が忘れられず、日本<small>にほん</small>に帰<small>かえ</small>ってきてから再現<small>さいげん</small>したのが始まり<small>はじ</small>だそうです。</p>