

日本ラーメン検定【中級】

サンプル版



公式テキスト

2019.10.20

【注意事項】

- ・ 転売や無断の転載は固くお断りいたします
- ・ 違反者は受検をお断りするほか、保有する検定ランクを取り下げることがあります
- ・ 受検概要については公式サイトをご参照ください

<http://www.nippon-ramen-fc.org/ramen-kentei>

検定ID	氏名
------	----

主催 一般社団法人 日本ラーメン協会
(日本ラーメンファンクラブ)



1. 日本ラーメンファンクラブについて

ラーメン検定を主催する日本ラーメンファンクラブは一般社団法人日本ラーメン協会が公認・運営する「食べ手」による「食べ手」のための非営利団体です。食べ手によるラーメン文化の継承と発展を目的として設立されました。名誉会長には落語家の林家木久扇師匠が就任しています。ラーメンファンクラブでは、活動にあたり4つのマニフェストを公表しています。

(1) 【ラーメン情報の整理】

◆「日本ラーメン史」の制作を目指します

これまでに発行されたラーメンに関する出版物を1か所に所有し、「ラーメン図書館」を設立します。また、収集した情報を精査し、「日本ラーメン史」の制作を目指します。

さらに、マーケティングデータを纏めるなど、ラーメンに関する情報の集積とメディアやファンに対する発信も行います。

(2) 【ラーメンファンの育成】

◆ラーメンファンの意識向上を図ります

ラーメンの好みは人それぞれでも、作り手への敬意を持ち、周りに迷惑をかけない姿勢は共通認識であると考えます。

そこで、マナーブックを作成し、ラーメン特有のルールの周知を行います。

また、トレンドの情報交換、知識や技術を学ぶセミナーを開催することで、ファンの意識向上に繋がる活動を行います。

(3) 【ラーメン市場の拡大】

◆ラーメンの消費拡大を図ります

7月11日を「ラーメンの日」と定め、夏にかけてのラーメン消費量の増加を促すとともに、公式サイトなどを通じて積極的にラーメンの美味しさと楽しさを伝えます。

また、ラーメンショーなどのイベントにおいては楽しみながら多くの人に来場してもらえる企画を行う事で、ラーメン市場の拡大に努めます。

(4) 【ラーメン文化の継承】

◆ラーメンの「隠れた名店」の情報を紹介し、文化継承を目指します

店主の高齢化や後継者難による老舗の閉店が多く見受けられます。

業界発展の為にも名店の文化継承は重要であると考え、メディアで紹介される機会が少ない「隠れた名店」の情報発信を行います。

また、地域で異なる歴史と文化を広く知っていただくため、「日本ラーメン検定」などの事業も行います。



↑「7月11日はラーメンの日」
公式ポスター



↑日本ラーメンファンクラブ
名誉会長 林家木久扇氏



日本ラーメン
ファンクラブ
japanese ramen fanclub

2. ラーメンの基礎

(1) ラーメンの名称

ラーメンは中国料理の影響を受けつつ、日本で独自の進化を遂げた麺類の総称で、様々なバリエーションが存在します。

「拉麺」、「老麺」、「柳麺」などと表記されますが、「中華そば」という呼称も一般的です。かつては「南京そば」、「支那そば」と呼ばれたこともありました。

(2) ラーメンの麺

ラーメンの麺(中華麺)は一般的に小麦、水、かんすいから作られます。

【小麦】

小麦はタンパク質を多く含む硬質小麦(強力粉、準強力粉)が主に使用されます。最近では、小麦を表皮まで全て砕いた全粒粉が、食物繊維を多く含むことから使用されることが増えています。

【かんすい】

かんすいは元々内モンゴルなどで産出されるアルカリ塩水で、現在では工業的にも生産されるようになっています。

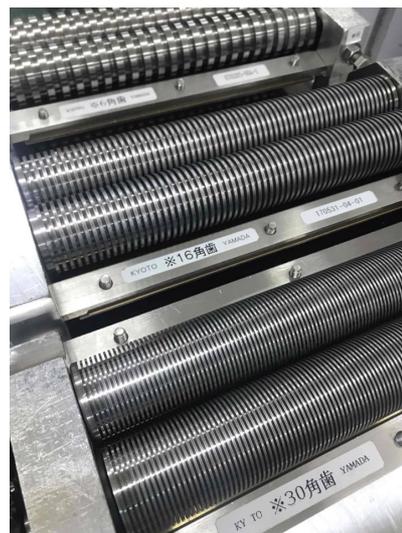
かんすいは小麦粉のグルテンに反応し、コシや滑らかさなど中華麺独特の風味を生み出します。またフラボノイドと反応することで、麺が淡黄色になります。この時の、かんすいの濃度はボーメという水溶液中の食塩の比率で測ります。

【加水率】

また、小麦粉に加える水分の比率を『加水率』といいます。麺を作る際には、まず、小麦、水、かんすいを均一に混ぜるミキシング、生地を带状(麺帯)にまとめる複合、ローラーで生地の厚みを調整する圧延、生地を麺にする切り出しの工程を経ます。

【切刃】

製麺機で麺を切り出す刃を『切刃』といいます。切刃の幅を番手といい、30mmの麺帯から何本に切り分けられるかで表されます。番手の数字が大きくなるほど麺は細くなります。



↑ 製麺所の切刃の一例



日本ラーメンファンクラブ
japanese ramen fanclub

3. ラーメンのマナー

ラーメンを食べる時のマナーについては必ずしも統一された基準があるわけではありませんが、現在、日本ラーメンファンクラブでは以下のように考えています。リンク先にコラムを掲載していますので、ご一読ください。

①ラーメン店に車で行くときは正規の駐車場を利用し、路上駐車はしないようにしましょう。

＜日本ラーメンファンクラブ マナーコラムvol.1＞

▼「コインパーキングに駐めてキャッシュバック?!」

<http://www.nippon-ramen-fc.org/archives/manners/m0001>

②行列への割り込みはやめましょう。代表待ち等は店の指示に従いましょう。大声で騒いだりして、近隣に迷惑をかけるないようにしましょう。

＜日本ラーメンファンクラブ マナーコラムvol.2＞

▼「割り込まないで！限定がなくなる～」

<http://www.nippon-ramen-fc.org/archives/manners/m0002>



4. ラーメンと文化

国民食であるラーメンは漫画、映画、テレビなど様々な媒体で取り上げられています。

【ラーメンと漫画】

古くは「包丁人味平」(原作:牛次郎 画:ビッグ錠「週刊少年ジャンプ」連載)、「美味しんぼ」(原作:雁屋哲 画:花咲アキラ「ビッグコミックスピリッツ」連載)、などにラーメンが登場していますが、2000年頃からはラーメンだけを取り上げた漫画が見られるようになりました。

代表的な作品に「ラーメン発見伝」(原作:久部緑郎 画:河合単「ビッグコミックスペリオール」連載)、「ラーメン才遊記」(原作:久部緑郎 画:河合単「ビッグコミックスペリオール」連載)、「虹色ラーメン」(作:馬場民雄「週刊少年チャンピオン」連載)などがあります。



5. インスタントラーメン

インスタントラーメン(即席麺)は日本が世界に誇る食品です。

一般的には1958年に日清食品の創業者安藤百福氏が考案した「チキンラーメン」が最初のインスタントラーメンとされていますが、一部に異説もあります。

他社も追随し、明星食品の「明星ラーメン」、サンヨー食品の「サッポロ一番」などの人気ブランドが誕生しました。

日清食品が世界初のカップラーメンとして1971年に発売した「カップヌードル」は当初の売れ行きはいまひとつでしたが、1972年の連合赤軍あさま山荘事件で機動隊員が食べている姿が全国に中継放送され、売上が増加したと言われています。



6. ご当地ラーメン

日本全国にはその地域固有のスタイルを持つご当地ラーメンが存在します。新横浜ラーメン博物館は19のご当地ラーメンを公式サイトで紹介しています。

http://www.raumen.co.jp/rapedia/study_japan/

その他にもミニご当地と言えるラーメンが多数あります。ここではそのうちの幾つかを取り上げます。

【札幌ラーメン】

野菜をスープと一緒に炒め、中太縮れ麺に合わせる製法が特徴となっています。

大正11年(1922年)に創業した「竹家食堂」が札幌のラーメン店の草分けですが、現在のスタイルとは異なります。

戦後、「味の三平」創業者の大官守人氏が考案した味噌ラーメンが札幌ラーメンの代表的なメニューとなりました。

【白河ラーメン】

福島県白河市を中心に提供されるラーメンです。「とら食堂」創業者、竹井寅次氏が考案した多加水の幅広縮れ麺が特徴です。

木の棒で麺を打ち、包丁で手切りするのが本来のスタイルです。



↑ 全国19ご当地マップ(〔出典〕新横浜ラーメン博物館)



**※サンプル版は以上です。
各エリアごとのご当地ラーメン
の詳しい解説は、販売版(全
20P前後／【中級】申込時に
含まれています)をご覧ください。**