

อาหารญี่ปุ่นฝีมือคุณแม่

งานด่วนแบบญี่ปุ่น ทว่าที่มาลึกล้ำ คาเคโชชะ

ส่วนผสม (สำหรับ 1 ท่าน)

- เส้น โชชะชะ เส้นลวกแล้วหรือเส้นสดสำหรับ 1 ท่าน
- ถ้าใช้เส้นแห้งใช้ 100 กรัม • ดันหอมขนาดพอเหมาะ 1/2 ดัน
- เม็งซุซุ (น้ำจิ้มอาหารประเภทเส้นสำเร็จรูป) ปริมาณพอเหมาะ

- วิธีทำ
- ① ซอยดันหอมเตรียมไว้ เจียวเม็งซุซุตามความเหมาะสมให้ได้น้ำซุปรประมาณ 300 มล. แล้วอุ่นเตรียมไว้
 - ② ต้มน้ำให้เดือดด้วยหม้อใบใหญ่ๆ หากเป็นเส้นลวกแล้วให้ลวกให้ร้อน หากเป็นเส้นสดหรือเส้นแห้งให้ต้มเส้นตามเวลาที่เขียนไว้บนหีบห่อ
 - ③ นำเส้นที่ลวกขึ้นมาใส่ตะแกรง ให้สะเด็ดน้ำแล้วใส่ลงในชามคัง (ชามใหญ่)
 - ④ ราดด้วยน้ำซุปรที่อุ่นไว้ลงใน ช้อที่ ③ โรยด้วยดันหอม เติมพริกป่นขมิ้นและอื่นๆ ตามชอบ

- ★ โชชะชะเป็นอาหารประเภทเส้นที่ทำมาจากโชชะชะซึ่งเป็นธัญพืชบ้างก็เรียกว่า “นิฮอนโชชะชะ (โชชะชะญี่ปุ่น)” โชชะชะเป็นอาหารเส้นของญี่ปุ่นที่มีประวัติมาแต่โบราณพร้อมกับ “อุโคง” อุโคงทำมาจากแป้งสาลีล้วนๆ ส่วนโชชะชะนั้นส่วนใหญ่แล้วจะใช้แป้งสาลีหรือมันมือเสือ (ยามะอิโมะ) เป็นตัวผสม เนื่องจากแป้งโชชะชะแม้จะนวดด้วยน้ำก็ไม่ค่อยเกาะกันเป็นก้อน ดังนั้นเส้นที่ใช้แป้งโชชะชะ 100% จะเรียกว่า “จิวริโชชะชะ” ถ้ามี 80% เรียกว่า “นิฮาจิโชชะชะ” อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันมีผู้ที่พิถีพิถันให้ความสำคัญกับสัดส่วนผสมของแป้งและตัวผสมดังกล่าว และมีคนที่ให้ความสนใจกับการทำเส้นโชชะชะจำนวนเพิ่มมากขึ้น
- ★ ตั้งแต่สมัยโบราณในญี่ปุ่นมีธรรมเนียม “โทชิโคชิโชชะชะ (กินโชชะชะข้ามปี)” ซึ่งเป็นการรับประทานโชชะชะในวันสิ้นปีเพื่อความป็นมงคล เช่น “จะทำให้อายุยืนยาวคังเส้นโชชะชะ” เป็นต้น พอถึงช่วงปลายปี จะมีโฆษณาของเส้นโชชะชะสำเร็จรูปออกโฆษณามากมาย และในวันที่ 31 ธันวาคม ท่านคงจะมีโอกาสได้ยินเสียงร้องขายโชชะชะอยู่ตามมุมถนนทั่วไป
- ★ โชชะชะมีวิธีการทานโดยนำไปลวกแล้วทิ้งให้สะเด็ดน้ำและล้างให้เย็นก่อน แล้วค่อยรับประทานด้วยการจุ่มกับน้ำซุปรเข้มข้น “ซารุโชชะชะ (โมริโชชะชะ)” นอกจากนี้ยังสามารถทานแบบร้อนๆ จากชามที่ราดด้วยน้ำซุปรอุ่นๆได้ด้วย ส่วน “คาเคโชชะชะ” ที่เรานำเสนอครั้งนี้ เป็นกรรมวิธีการทานโชชะชะร้อนๆ แบบเรียบง่ายที่สุด ควรรับประทานก่อนที่เส้นจะอืด แม้ “ทากิคุโยโชชะชะ (ยืนกินโชชะชะ)” จะได้ชื่อว่าเป็นพาสต์ฟู้ดที่มีเฉพาะในญี่ปุ่น แต่ “คาเคโชชะชะ” เป็นโชชะชะที่ราคาข่อมเยาที่สุดในเมนู ซึ่งยังถือเป็นเพื่อนแท้ในยามยากอยู่ดี (ยามกระเป๋าแห้ง)

日本のおふくろの味

日本のファーストフード、でも奥が深い かけ蕎麦

材料 (一人分)

- そば ゆで麺やなま麺を使う場合一人前、乾麺を使う場合 100g
- ねぎ 適宜 1/2 本
- 麺つゆ 適量

作り方

- ① ねぎは刻んでおく。麺つゆを適宜に薄めて 300ml ぐらいのつゆを作り、温めておく。
- ② 大き目の鍋に湯を沸かし、ゆで麺の場合は湯通り程度、なま麺・乾麺の場合はパッケージなどに書かれているゆで時間に従って、そばをゆでる。
- ③ ゆで上がったそばは、ざるで湯を切り、丼に盛る。
- ④ ③に温めておいたつゆを張り、ねぎを散らす。好みで七味唐辛子等を掛ける。

- ★ 蕎麦は穀物のソバを原料とした麺類で「日本蕎麦」とも呼ばれます。うどんと並ぶ日本古来の麺ですが、うどんが小麦粉のみを原料としているのに対し、そば粉は水で練ってもまとまりにくいので、蕎麦には大抵小麦粉や山芋等をつなぎとして使います。その為かそば粉 100% のものを「十割 (じゅうわり) 蕎麦」、80% の場合は「二八 (にはち) 蕎麦」と呼ぶなど、蕎麦には特につなぎや粉の割合に強いこだわりを持つ人たちがいます。最近、自分で蕎麦を製麺 (蕎麦打ち) することを趣味とする人も増えました。
- ★ 日本には昔から「蕎麦のように寿命が長く伸びるように」などと縁起を担いで大晦日に蕎麦を食べる「年越し蕎麦」という風習があります。年末になるとインスタント蕎麦の CM が頻りに流れ、12 月 31 日には街角で蕎麦を売る売り子の声を聞くことも多いでしょう。
- ★ 蕎麦は「ざる蕎麦 (盛り蕎麦)」のようにゆでて水を切り、冷やして濃いつゆをつけながら食べることも、温かいつゆを張った丼で熱々を食べることもできます。今回紹介した「かけ蕎麦」は温かい蕎麦の最もシンプルな食べ方です。麺が伸びないうちにすぐ食べるとういいます。手早く安く食べられる「立ち食い蕎麦」は日本特有のファーストフードといえますが、そのメニューの中でも最も安価な「かけ蕎麦」は懐が寂しい時の強い味方でもあります。