

일본국가의 과거와 현재

일본 라멘

22201873 일본어일본학과 손유진

목차

1. 일본 라멘의 역사

2. 일본 지역별 라멘의 종류

3. 출처

4. 느낀점

1. 일본 라멘의 역사

밀가루 반죽을 넓게 편 후 가늘게 길게 썰어 삶아내는 제면 기법은 약 1400년 전 중국으로부터 일본에 전해진 것으로 알려짐
1665년 도쿠가와 미츠쿠니가 일본인 최초로 먹었다는 기록이 있음
나라시대에서 에도시대까지 불교의 영향으로 오랜기간 육식을 금기시 했음
육식을 즐기는 서양문물을 받아들이는 개혁체제로 전환되면서 돼지고기 또는 돼지기름을 이용하는 중국요리에 대해 관심을 가지기 시작
메이지 유신 이후 고베나 요코하마 등의 항만도시에 중국인 거리가 생겨남
중국 상인들이 중화풍 면요리를 즐겨 먹음
야타이에서 판매되는 요리를 난킨소바라 부름

1. 일본 라멘의 역사

제 2차세계대전 이후에는 라멘을 판매하는 야타이가 전국으로 등장

일본인들이 중국으로 건너가 라멘 제법을 배우고 오는 경우 있었음

**1910년~1955년까지 전쟁 후 물자가 궁핍한 시기에 싼 재료로 푸짐하게 만들 수 있고 맛이 좋은 라멘은 일본인들에게 반응이 좋고
생산량도 증가함**

2. 일본 지역별 라멘의 종류

홋카이도- 삿포로 라멘

미소라멘으로 유명

돼지뼈 육수를 사용하고 추운날씨에 대비해 국물이 식지 않게 하면서도 짠맛을 중화하는 효과가 있음

상대적으로 짠맛 부담이 덜하고 부드러운 맛

면은 다가수 숙성 치지레면을 사용

굵고 쫄깃하면서 꼬불꼬불한 것이 특징



2. 일본 지역별 라멘의 종류

홋카이도- 하코다테 라멘

매우 담백한 시오라멘

돼지뼈나 닭뼈 베이스의 기름기가 적고 투명한 국물이 특징

토픽은 차사오, 멘마, 파가 올라가는 것이 일반적임

나루토마키가 추가되기도 함

면은 부드러운 중태 스트레이트면을 주로 사용



2. 일본 지역별 라멘의 종류

홋카이도- 아사히카와 라멘

삿포로 라멘과는 달리 홋카이도식 소유라멘

돼지뼈, 어패류, 닭, 야채 등의 여러 육수를 조합해서 사용하지만 닭과 간장의 더블 스프의 비중이 높은 편

돼지뼈도 비교적 많이 씀

홋카이도 내륙의 추위를 버티기 위해 또 라멘이 쉽게 식지 않게 하기 위해 국물에 돼지기름을 넣어 기름지고 농후한 맛이 특징

면은 수분함량이 낮은 저가수 축소 중세면을 사용

수분이 빠지도록 건조시키는 만큼 면에 국물 맛이 잘 베인다는 장점

건조과정에서 면이 뒤틀려 곧은 면이 없다는 것도 특징



2. 일본 지역별 라멘의 종류

홋카이도- 쿠시로 라멘

아사히카와 라멘처럼 소유라멘이 기본임

아사히카와 라멘과의 농후한 스타일과는 달리 하코다테 라멘처럼 맑은 국물인 것이 차이점이자 특징
가츠오부시 국물을 기본으로 시작, 시간이 흐르며 다시마, 야채, 돼지뼈, 닭뼈 등의 다양한 재료가 섞여 들어가게 됨

토픽은 대체로 기본토픽인 차사오, 멘마, 파를 주로 씀

아지타마고나 나루토마키 혹은 김을 추가하기도 함

면은 밀가루, 계란, 소금, 간수만 사용해 가늘게 뽑는 것이 원칙, 방부제나 첨가제를 일제 쓰지 않음

2000년대부터 홋카이도 4대라멘으로 인정받음

2. 일본 지역별 라멘의 종류

홋카이도- 무로란 카레 라멘

카레 라멘으로 유명

과일, 야채를 넣은 카레 페이스트에 돼지뼈 육수를 조합한 걸죽하고 진한 카레 스프가 특징

토픽은 다른 라멘보다 간소한 편

차사오와 미역이 올라가며 가게에 따라서 메추리알을 올리기도 함

면을 전부 먹고 나서 밥 말아먹기 정말 좋은 라멘으로 밥 말아먹는 걸 가게에서 권장함

면은 쫄깃한 식감의 굵은 면을 사용

2. 일본 지역별 라멘의 종류

도후쿠 라멘 (아오모리현) - 츠가루 라멘

멸치 등 자잘한 생선을 육수 재료로 쓴 니보시 라멘
깔끔한 맛의 맑은 국물이 원래의 맛이지만 트렌드 변화에 따라 닭이나 돼지 육수를 조합하게 됨
농후하고 강한 맛이 특징

2. 일본 지역별 라멘의 종류

도후쿠 라멘 (아오모리현) - 하치노헤 라멘

멸치 육수와 닭 육수를 조함한 소유라멘

맑고 담백한 국물이 특징

츠가루 라멘과 하치노헤 라멘은 서부와 동부로 나뉘어 사이가 좋지 않음

츠가루 라멘이 걸죽하고 강한 맛을 지향하는 거에 대항하여 하치노헤 라멘은 맑고 담백한 맛을 지킴

2. 일본 지역별 라멘의 종류

도후쿠 라멘 (아오모리현) - 미소 카레 밀크 라멘

라멘집 아지노삿포로 오오나시를 중심으로 알려지기 시작함
미소, 카레, 우유라는 주재료로 홋카이도의 영향을 받았음
홋카이도 라멘과는 또 다른 독자적 스타일로 재해석함

2. 일본 지역별 라멘의 종류

도후쿠 라멘 (후쿠시마현) - 기타카타 라멘

하카타 라멘, 삿포로 라멘과 함께 일본 3대 라멘의 위상을 자랑하는 소유라멘
돼지뼈 육수와 멸치 육수를 섞은 더블 수프 기반의 달달한 간장 국물에 나루토마키, 멘마, 차사오, 파가 토핑된
전형적인 형태

돈코츠 라멘이 유행하기 이전 전통적인 중화소바의 원형을 잘 보존하고 있음
맛있을 수도 할 수 있는 평범한 비주얼을 가짐

폭 4mm의 굵은 면을 사용

보통의 굵기에 수분 함량이 높고 납작한 것을 쓰며 특히 씹는 맛이 강조됨



2. 일본 지역별 라멘의 종류

간토 라멘 (치바현) - 타케오카 라멘

육수를 사용하지 않고 차슈를 끓인 간장에 온수를 첨가해 만든 라멘
진한 간장 맛이 강함, 차슈는 삼겹살을 훗츠 지역에서 생산된 간장에 3시간 정도 푹 끓여 만든 것
면은 생면이 아닌 인스턴트 건면을 사용하고 전체적으로 심플한 맛이 특징
토픽은 차슈를 비롯해 다량의 양념에 재운 다진 양파와 김이 일반적임

2. 일본 지역별 라멘의 종류

간토 라멘 (치바현) -카츠우라 라멘

카츠우라시에 있는 에자와라는 식당 발상의 라멘

일반적인 탄탄멘과는 상당히 다르게 생김

고추기름을 들이부은 듯한 비주얼이 특징

탄탄멘에 대해 잘 모르던 주인장이 당시 유명하던 중화요리 탄탄멘을 창작해서 만듦

일반 탄탄멘과는 완전히 다르지만 독창적인 맛의 면요리가 탄생함

2. 일본 지역별 라멘의 종류

간토 라멘 (치바현) -아리랑 라멘

마늘, 양파, 부추 등이 들어간 얼큰한 라멘

아리랑 라멘이라는 이름은 잘 아는 고개의 아리랑에서 따온 것

스테미너식으로 이 라멘을 먹으면 아리랑 고개도 넘어갈 수 있을 정도로 스테미너가 생긴다고 하여 이름 붙여짐

2. 일본 지역별 라멘의 종류

간토 라멘 (도쿄도) - 도쿄 라멘

쇼유라멘의 대표적인 라멘

라멘 원조인 계열, 라멘 또는 중화소바하고만 칭하면 도쿄식 쇼유라멘을 칭함

1910년에 라이라이켄 이라는 곳에서 최초로 제공함

중화요리집에서 쓰이던 닭뼈 수프에 간장 타래로 맛을 내는 방식이었음

현대에 와서 수프의 고급화에 따라 돈코츠라멘 등 다양한 재료가 같이 쓰임



2. 일본 지역별 라멘의 종류

간토 라멘 (카나가와현) -산마멘

카나가현의 대표 현지 라멘

후쑈한 기계와 함께 요코하마에서 탄생함

요코하마의 교쿠센테이에서 시작했음

세면의 소유 또는 시오라멘 위에 적당히 볶아 숨이 남아있는 숙주와 양배추 등의 채소를 올리고 양카케 소스를 얹은 라멘

2. 일본 지역별 라멘의 종류

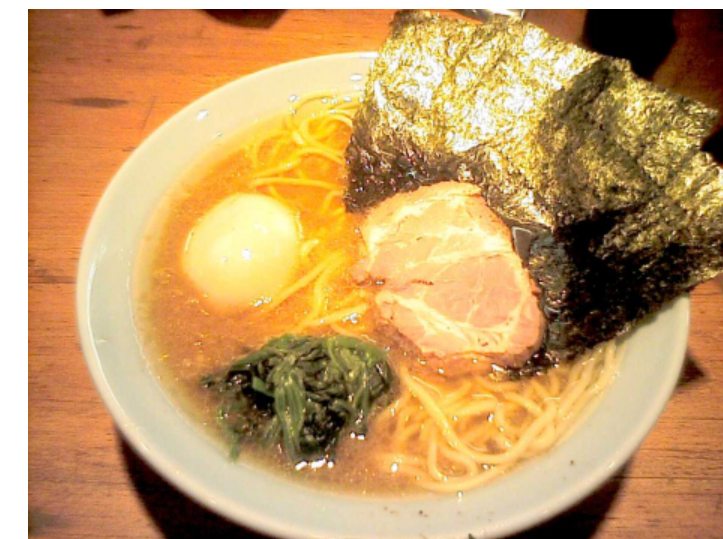
간토 라멘 (카나가와현) -요코하마 이에케 라멘

농후한 돈코츠 소스에 끓은 태면, 계유를 쓰며 고명은 다른 라멘과는 이질적으로 데친 시금치, 훈제 차슈, 잘게 다진 파. 김 3장을 올림

면은 요시무라야 직계점의 경우 사카이제면의 특수 주문 면을 이용

그외의 경우에는 자가제면, 공장제면을 사용하는 경우가 많음

두껍고 탄력 있는 면, 주문 전에 면의 강도(딱딱하게/ 보통/부드럽게), 맛의 농도(짜게/보통/싱겁게), 닭기름의 양(많이 / 보통/적게)를 지정할 수 있음



2. 일본 지역별 라멘의 종류

주부 라멘(니가타현) -니가타 깔끔 소유 라멘

나가타시의 주오구 발상의 말린 멸치 풍미의 소유라멘
쇼와 초기에 포장마차에서 제공했던게 발단
매우 가는 고불면을 1분정도 짧게 삶아 사용
포장마차의 화력이 약해서 이런 면이 되었다고 함
개운한 맛이라고 하지만 도쿄의 어계 소유라멘에 비하면 진한 맛임

2. 일본 지역별 라멘의 종류

주부 라멘(니가타현) -니가타 농후 미소 라멘

니신칸구의 코마도리를 원조로 하는 미소라멘 계열

양배추, 흑주, 목이버섯, 등이 들어가며 매우 농후한 미소라멘 수프가 특징

그냥 먹기 힘들 정도로 진한 수프를 딸려나오는 가츠오부시로 우린 화석 수프로 취향에 맞춰서 농도를 조정할 수 있음

2. 일본 지역별 라멘의 종류

주부 라멘(니가타현) -니가오카 쇼가 소유 라멘

니가타현 제 2의 도시 나가오카시를 대표한 소유라멘
생강을 우려낸 스프가 포인트
아오시마 식당이 발상지로 여겨짐

2. 일본 지역별 라멘의 종류

주부 라멘(니가타현) - 산조 카레 라멘

산조시를 발상지로 하는 카레라멘

70년의 역사를 가짐

2006년부터 일본에서 제일 오래된 카레라멘 이라는 게 인터넷으로 알려짐

마을 부흥을 위해 산조시민들이 어필하여 5대 라멘으로 추가 됨

카레와 면을 같이 먹기 때문에 고정된 형식이 있는 건 아님

라멘 위에 카레를 얹는 나중에 얹는 타입과 카레와 육수로 수프로 만드는 섞는 타입이 존재함

2. 일본 지역별 라멘의 종류

주부 라멘(아이치현) - 타이완 라멘

나고야시에서 만들어진 명물 요리이자 일명 나고야메시 중 하나로 인정받는 나고야시의 대표라멘
나고야의 미센이 발상지로 1971년에 대만인 점주 곽명우가 만들었기 때문에 대만 라멘이라고 불림
대만요리를 기원으로 하지만 대만요리가 아님
닭고기 베이스의 소유라멘에 고추와 마늘이 들어간 볶은 간고기를 얹고 콩나물과 부추를 얹은 음식



2. 일본 지역별 라멘의 종류

주부 라멘(아이치현) - 타이완 마제소바

타이완 라멘의 타이완민치를 극태면에 얹어서 비벼먹는 아부라소바의 변종임

2008년에 멘야하나비 타카하타 보점에서 처음 개발했음

나고야메시의 일종으로 인정받고 있음

삿포로에서는 타이완 마제소바에 낫토까지 섞은 독자적인 라멘 문화를 만들기도 했음

2. 일본 지역별 라멘의 종류

주부 라멘(아이치현) -호래계 라멘

나고야 호래라는 가게에서 기원한 라멘

청탕 스프의 제조법은 80도에서 차분하게 재료를 끓여야하는데 점주가 모르고 재료를 전부 솥에 넣고 끓이면서 탄생함

닭갈비, 돼지뼈, 뿌리채소 등을 끓여서 만듦

양파, 마늘 등의 뿌리채소를 대량으로 푹 익히기 때문에 약선 라멘이라고 불리기도 함

조미료로 마늘, 참깨, 라유, 인삼식초를 비치해둠

해산물 재료는 카시멘에도 들어가는 가라지를 쓴다고 함

2. 일본 지역별 라멘의 종류

주부 라멘(아이치현) -베트콩 라멘

아이치현과 기후현 에서 볼 수 있는 지역 라멘

아이치현 이치노미야시나 기후현 기후시를 발상으로 함

전국적으로 알려진 타이와 ㄴ라멘 시리즈와는 달리 지명도가 떨어졌지만 점점 지명도가 늘고 있는 라멘

마늘을 크게 잘라 넣고 부추, 대파, 숙주 등을 넣고 고추로 매운맛을 냄

타이완 라멘과는 달리 육류 재료는 잘 쓰이지 않는 편

여름 더위에서 이길 스테미너를 주기 위해 개발됨

베트남 전쟁 때 상품화되었는데 베트남 군인들의 용맹한 모습을 보고 이름으로 쓰게 됨

현재는 지금 먹으면 컨디션이 좋아지니까 베스트 컨디션을 줄여서 이름 붙임

2. 일본 지역별 라멘의 종류

간사이 라멘(교토부)

진한색의 소유라멘 : 갈끔 계열, 차슈, 돼지뼈를 이용한 진한 소유 라멘
1938년 교토역 부근에서 시작한 포장마차가 원류임

세아부라 라멘: 차차게 라멘, 닭 스프에 돼지의 세아부라를 뿌린 것

토리파이탄 라멘: 진한 겐열, 닭을 새하얗게 우려낸 진한 스프의 라멘

세 종류 모두 굉장히 진한 맛, 백ㄷ탕 라멘들은 닭을 젤라틴이 나올 때 까지 끓이는 것이 특징
면은 평범한 스트레이트계가 대부분임

2. 일본 지역별 라멘의 종류

간사이 라멘(오사카부)

타카이다 라멘: 토야마 블랙 라멘에 영향을 받은 히가시오사카시의 타카이다를 중심으로 타카이다계 라멘
오사카 블랙 혹은 타카이다 블랙 라멘이라고 불림

기름기를 제거한 닭뼈 국물에 간장을 섞은 베이스에 우동을 연상시키는 두껍지만 식감이 딱딱한 면과 삼겹살 차슈, 두껍게 썬 파,
멘마가 기본으로 후추를 뿌려 먹음

맛있는 라멘: 1986년 오사카 도톤보리에서 시작된 라멘 프렌차이즈 카무쿠라 라멘의 주력 메뉴
스트레이트 중태면에 배추를 가득 쓴 탕멘 느낌의 라멘으로 단맛과 테이블에 부추 양념이 비치되어 있는 것도 특징

2. 일본 지역별 라멘의 종류

간사이 라멘(효고현)

히메지 라멘 : 옛 히리마노쿠니 일대의 라멘,
간장 베이스에 생강을 토평하는게 일반적인 구성임

반슈 라멘 : 니시와카시 일대의 단맛이 강한 라멘

반슈 아코 시오라멘: 아코시에서 지역 특산품인 소금을 이용한 라멘

원 고베 라멘: 돼지고기를 기반으로 한 무색의 광동풍 청탕 스프에 부드럽고 스트레이트한 가는 면을 합한 심플한 스타일의 라멘