

なぜ、世界中で「とんこつラーメン」が愛されているのか？

ロンドンではいま、とんこつラーメン店に長い行列ができています。数年前から徐々に増えてきたところに昨秋、「一風堂」「金田家」という福岡を拠点にする二つの有名店が、中心部の同じ通りを挟んで相次いで開店し、ロンドンにもブームに火がついた。

ラーメンは、凄まじいスピードで世界中に広がっており、現在海外に2,000軒以上のラーメン店が存在します。ラーメンは醤油、塩、味噌、とんこつと大きく分けると4つの味が存在しますが、海外において最も人気なのが「とんこつラーメン」です。



【ラーメンは寿司を超えた？】

昨年12月、株式会社リクルートライフスタイルが訪日旅行経験者を対象に行ったアンケートによると、「実際に食べたメニューで美味しかったもの」の1位にラーメン(32.0%)がランクインし2位の刺身(21.8%)に約10%近い差をつけました。また、「実際にどんなお店に行ったか」の問いでもラーメンが寿司(44.3%)を上回り、1位(48.7%)となりました。このことはラーメンが寿司、天ぷらに代わる日本の定番食になったと考えられ、今、最も注目を浴びている日本食がラーメンであることが裏付けられています。では海外の方々は何味のラーメンが好きなのでしょう？そしてその理由は？

【とんこつラーメンが世界を席巻！その理由は？】

ラーメン博物館ではこれまで27ヶ国のラーメン調査を行い各国のラーメン事情を取材してまいりました。その中でわかったことは圧倒的に「とんこつラーメン」が人気であるという事でした。もちろん国や都市によって傾向はありますが、特に中国全域、ロンドン、ニューヨークといったエリアでは、とんこつラーメンの聖地・福岡と同じくらいとんこつラーメンを支持しています。では何故「とんこつラーメン」がそれほどまで愛されているのでしょうか？

これまでの取材でほとんどの方が以下の4つの理由のどれかを挙げています。

- ①味噌、塩、醤油がなじみのある調味料に対して、「とんこつ」というのは未知の味である。
- ②「とんこつラーメン」のような白濁としたスープというのは珍しく、好奇心をそそる。
- ③醤油や塩に比べてヘルシーに見える
- ④10時間～48時間という長時間かけて作られるということに価値を感じる。

①や②はある程度想像できる理由ではありますが、③は日本とは全く逆のイメージです。しかしこれにも理由があります。特に欧米人は目に見える脂を嫌う傾向があり、醤油ラーメンにわずかな脂が浮いていても敬遠する傾向があります。しかし「とんこつ」は脂がスープと乳化しているため見た目は脂が使われていなくヘルシーに感じるのです。そして④に関しての理由は1杯1,000円前後の料理に、それだけの時間を費やしているということが大きな価値であると思われています。

そして一番の理由は、何よりも1度食べた人の満足度が高く、結果的に「とんこつラーメンは美味しい」という口コミになって広がっています。

※欧米、アジアの取材(ラー博TV)、新横浜ラーメン博物館に来館した外国人に対しての取材(2013年～2014

年)ラー博 TV「世界ラーメン紀行」

【日本におけるとんこつラーメン】

「とんこつラーメン」という言葉は昭和 50 年代に醤油、塩、味噌、と区別するために付けられた造語です。当時としては「九州にある白濁としたラーメン」という意味合いで使われていましたが、現在では「白濁としたスープのラーメン」を指すことが多いです。また、「とんこつラーメン＝九州」というイメージは今でも強くあり、毎年さまざまな調査機関で行われる「好きなご当地ラーメン」のアンケートでも、とんこつラーメンの聖地「博多ラーメン」は常に 1 位争いをしている不動の人気ご当地ラーメンです。

(出典：新横浜ラーメン博物館)

http://www.raumen.co.jp/information/news_000237.html)