



2018年9月 南アフリカ新聞第14号

SABONA

鈴木 壮太

今回は、南アのラーメン特集です。実は南アでは、大きな街に行くとラーメンを食べられることがあります。味はどうしても日本の方が良いです。しかし、それでもいいから食べたくなくなってしまいます。そんなアフリカで出会うラーメンとは一体どんな味なのでしょう。みなさんも食べてみたいラーメンを見つけながら読んでみてください。



アフリカで出会ったラーメンたち



ダウントウンラーメン（醤油）

ケープタウンにあるダウントウンラーメンというお店です。日本人が作っているのではなく、現地の黒人の方が作っているのが驚きです。見た目は味が濃さそうですが、食べてみると良い具合の味の濃さ。玉子もチャーシューも日本で食べる味によく似ていました。



ダウントウンラーメン（味噌）

日本で食べる味噌ラーメンを少し薄くしたような味です。そしてピリ辛なところが気に入りました。

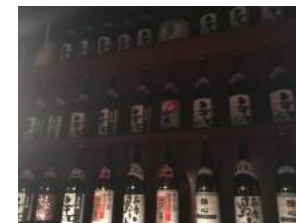


ダウントウンラーメン（ピリ辛醤油）

こちらは唐辛子が入っていて少し辛めです。また、ラーメンの中に揚げ出し豆腐が入っていました。ちなみに、冷めないように蓋をして持ってきてくれます。



店内は左の写真のように落ち着いた雰囲気、日本のお酒が壁にたくさん飾られていました。



まつや（食べた味の種類忘れませんでした。）

まつやといっても牛丼屋ではありません。首都プレトリアにある日本料理屋です。私は半年に1度ここに来て日本食を楽しみます。お気に入りには、いかげその唐揚げとおでん。



ダルマ（醤油）

ダーバンという港町にある日本料理屋です。少し甘めの醤油で、ラーメンの雰囲気を味わえただけで満足です。



みなさんも今夜は、お近くのラーメン屋へ行ってみたいかがでしょう。