

# 6月4日 ローメンの日

ローメンを全国に広める活動をしている長野県伊那市の伊那ローメンズクラブが制定しました。ローメンが蒸した麺を使うところから「む（6）し（4）」（蒸し）と読む語呂合わせにより6月4日となりました。

ローメンとは、マトン（羊肉）とキャベツなどの野菜とともに、蒸した太く固めの中華麺を独特のスープで煮込んだ伊那市で古くから愛されている「ご当地グルメ」です。ローメンが作られた当時（1950年代）、伊那市で羊毛生産が盛んだったことから羊肉が使われていたようです。食感はラーメンとも焼きそばとも異なり、羊肉とにんにくの風味が効いています。

最初は炒肉麺(チャーローメン)と呼ばれていましたが、「炒」の文字が消え、「ローメン」となったことが名前の由来といわれています。麺は薄茶色で独特の香ばしさがあります。ラーメン用のスープを加える「スープ風」と、スープを加えず炒める「焼そば風」の2種類があり、味もカレー味やソース味など、店によって味や具材のバリエーションは様々です。羊肉は好みが分かれるため代わりに豚肉や牛肉を使う店もあります。味付けは薄味のものが多く、酢、醤油、ソース、ごま油、七味、ニンニクなどの調味料を自分好みに加えて食べるそうです。

