

# ワンタン七変化

中国では一口にワンタンといっても、地方によってその形や味が様々に変わるんです。今回はたかがワンタン、されどワンタン！奥深きバリエーションを一挙紹介します

## 日本の「ワンタン」が通用しない!?

日本では、小さな餡が入った皮の、ツルツル・プルンとした食感を楽しむことが多いワンタン。ところが中国では「餛飩(ワンタン)」は決して皮だけを楽しむものではなく、むしろ餡がギッシリ詰まったタイプの方がメジャーだ。さらにワンタンは中国各地方で呼び方や調理法が異なり、そのバリエーションの多さは「中国人でも把握しきれない」と言われるほど。「餛飩・雲吞(ワンタン)」とオーダーすると、中国の北と南では全く違うものがでてくるのがおもしろい。ぜひ中国のワンタンを理解して、地方ごとにおいしさ色々なワンタンを楽しんでほしい。

## ワンタンと水餃子ってどう違うの?

### ・ワンタンはスープも楽しむ、水餃子は餃子だけ楽しむ

見た目がそっくりなワンタンと水餃子だが、その大きな違いは食べ方にある。ワンタンはゆでられた後スープに入れられ、スープとともに味わうのが基本。一方水餃子は餃子だけを黒酢などに付けて食べるのが一般的であり、ゆで汁は食べないか、捨ててから出される。

### ・皮の形や包み方が異なる

ワンタンと餃子は使う皮も異なる。ワンタンは正方形の皮で2つに折りたたんだ後、上の2つの角をくっつけて丸める。一方餃子は丸い皮で、ヒダを作りながら包む。日本ではワンタンの皮にはかん水が入っているのが一般的だが、中国では地方によって入ったり、入っていなかったりする。



ワンタン



水餃子

# 大きさ・味いろいろ!ワンタン七変化



## 大餛飩

### 食べ応え抜群 トッピングも楽しんで

ギッシリと詰まった餡がボリュームたっぷりの「大餛飩」。上海料理のうちの1つで、餃子のような大きさながら、プルプルとした滑らかな皮がスルリと口に吸い込まれてしまうワンタンだ。

このワンタンは、上海発のワンタンチェーン「吉祥餛飩」のものがオススメ。エビや豚肉ワンタンなどメニュー豊富で、スープにザーサイやパクチーなどを自分で追加できるのがうれしい。



## 小餛飩

### スープの存在感アップ 一口ワンタン

日本でいうワンタンにかなり近いイメージの「小餛飩」。一口でパクリと食べられるサイズのワンタンは、豚肉のうまみがギュッと詰まった味だ。また小餛飩はスープに海藻の紫菜や錦糸卵を入れることが多く、スープだけ飲んでも十分おいしい。

小餛飩は、威海路にある専門店「弄堂小餛飩食府」でこだわりの一品をいただく。具がたっぷりの小餛飩は連日行列ができるほどの人気ぶりだ。



## 抄手

### 赤いスープが惜いやつ 四川のワンタン

ワンタンは中国西南地区では「抄手」と呼ぶ。作り方や見た目は餛飩とほとんど同じだが、やはり味付けに地方の特色が現れる。

写真は「紅油抄手」と呼ばれる一品で、ゆであがった抄手に独自のラー油をかけたスパイシーなワンタン。これはぜひ「付小姐在成都」などの四川料理店で味わいたい。なお辛い抄手は「清湯抄手」と呼ぶ。どの抄手も豚肉餡がメジャーのようだ。



## 雲吞

### 日本のワンタンといえば プリプリ皮が魅力

「餛飩」の広東語訛りに音を当てた「雲吞」。包み方が独特で、皮の中央に餡を少し乗せたらクシャッと握るようにして丸める。皮の部分を多く残すことで、プルプルとした皮を存分に楽しめるワンタンだ。日本で販売されているワンタンで最も多いタイプだろう。

雲吞は広東省発のテイクアウト専門店「袁記雲餃」で買ってみよう。店内で手作りされるワンタンはとっても新鮮だ。



## 扁食

### 叩いて叩いて柔らかく 摩訶不思議な料理

「扁食」は不思議な言葉で、福建省や浙江省杭州市ではワンタンのことを指し、北京では餃子のことを指すという。いやいや、ワンタンと餃子の中間を指すものだという人もいます。

福建省の「扁食」はワンタンに近い食べ物だが、餡に使う豚肉をひたすら叩いて柔らかくするのが特徴。口当たりがとても滑らかなワンタンになるという。チェーン店「福建千里香餛飩王」などで食べてみて。



## 炸餛飩

### サクサクスナック バリバリ皮がやみつきに

ワンタンを油で揚げるとバリバリのスナックに早変わり。いつものワンタンに飽きたら、「炸餛飩」に挑戦してみよう。油で揚げることによって、サクサクの全く違った触感になる。またワンタンの皮だけを揚げた「炸餛飩皮」という料理もある。

この料理は専門店がなく、各ワンタン店や串焼きなどの屋台風の店で出されている。ビールのお供に一度食べてみてほしい。



## 雲吞麵

### 雲吞食べるときは大体コレ 竹で打つ麺とともに

先に紹介した雲吞は、「雲吞麵」として麺の上に乗せて食べることがほとんどだ。中でも、太い竹の上に乗せて麺を伸ばす、広東省特産の「竹昇麵」に乗せるのが地元民の食べ方だという。

ほか、玉子麵を使った雲吞麵も人気。この麵も、ワンタンを売っている店なら必ずといっていいほどある。お気に入りの麵とワンタンの組み合わせを探してみよう。