



# 大好き テッチャン、大腸

ダーチャン

日本ではテッチャンなどの名前で知られる、豚の大腸。中国では焼肉だけでなく、色々な料理で愛されています。今回は大腸を使った有名な料理を3つ紹介します。



## 上海人がやみつき 大腸麺 36元



大腸と麺だけのシンプルな料理

### 30年続く老舗の麺をどうぞ

煮込んだ大腸を、麺の上に乗せただけのシンプルな料理「大腸麺」。シンプルなのに奥が深く、上海人の心を掴んで離さない定番料理だ。この麺屋、その名も「大腸麺」はこの道30年の老舗で、現在も昼は必ず行列ができる人気店。2019年から口コミアプリ「大衆点评」の殿堂ランキングにもランクインし続けている。

同店の看板料理「美味大腸麺」(36元)を

オーダーするやいなや運ばれてきた麺は、茶色いスープに茶色い大腸と、硬めの麺が浮かんでいる。ブニブニとした大腸は口に入れた瞬間、少し臭みがあるものの、柔らかく食べやすい。濃い目の醤油味のスープとの相性が抜群で、存分に大腸を楽しめる一皿だ。

麺は汁ありと汁なしの2タイプから選べるが、周りを見渡すとオーダー率は半々ぐらいだった。お腹に余裕がある人は、これに焼き麩の甘辛煮「烤麩」(6元)を加えて食べる上海流を試してみよう。

### 大腸麺

住 西藏南路686号南六1階107A

☎ 6374-4249

🕒 10時~20時

老西門駅		復興中路
東台路	西藏南路	塩城路
肇周路	●	



### 広東料理のジュージュー鍋

土鍋で食材をじっくり炒める広東料理「啫啫煲」。`啫啫`、は`zhezhe`、と呼び、広東語でジュージューという音を表す。同店「啫八啫粉・啫啫煲専門店」は、広東料理の有名店「惠食佳」が「啫啫煲」を専門に展開するレストランだ。

その「啫啫煲」(69元)のメニューのうちの1つ「豉油皇啫啫大腸」は、大腸にタマネギとたっぷりのニンニク、パクチーを加えて炒め

た一品。店員さんが仕上げにかき混ぜると立ち上がる香ばしい匂いが堪らない。

しっかりと熱を加えて炒められた大腸は、焦げ目がついたカリカリの表面と、甘い油のハーモニーが何とも美味。シャキシャキのタマネギがアクセントになり、白米が何杯でも進む一品だ。最後に同店がくれた濃いプール茶を飲めば、口の中の油がさっぱりする。日本人にも馴染みのある味付けの大腸をどうぞ。



## 香ばしく油がはせる 豉油皇啫啫大腸 69元



ニンニクとタマネギが名わき役

### 啫八啫粉・啫啫煲専門店

住 淮海中路755号4階G16-01室

☎ 139-1646-9627

🕒 11時~14時、17時~20時半

淮海中路	淮海中路駅	
	瑞金一路	思南路
南昌路	●	



## 煮込み大腸をおつまみに 五香味肥腸 59元/250g



そのまま食べてよし、アレンジもよし

### 臭みもクセもゼロの大腸

全国にチェーン展開する、大腸専門店「崔發記滷大腸」。南京路步行街に構える同店は、狭い間口ながら、ひっきりなしに客が訪れる人気店だ。

同店の大腸は、漢方をたっぷり使った「滷水」で煮込んだ大腸「五香味肥腸」と、ピリ辛の「麻辣味肥腸」(各59元/250g)の2種類。オーダーすると店員が大きな鍋から長い腸をつかみ取り、その場で細かく切ってくれる。

タッパーいっぱい詰まった大腸は圧巻だが、どうやって食べるかわからない…。店員さんに聞いたところ「そのまま食べるのよ!」と竹串をたくさんつけてくれた。なるほどと思い、一口つまんでみると、全く臭みがない柔らかい大腸でおいしい。看板に「顔よりキレイに洗っている」とある通り、丁寧な大腸の洗浄がおいしさの秘訣なようだ。

この大腸は軽く焼いても、麺に乗せて食べても◎。色々な食べ方を楽しんで。

### 崔發記滷大腸

住 南京東路522号102室

☎ 136-5167-7270

🕒 10時半~21時

福建中路	●	山西南路	南京東路駅	河南中路
世紀広場	南京東路			南京西路

