

## 徳島ラーメン

世界中のラーメンファンが知っているように、日本のほとんどの地域では、小麦の麺を香ばしく熱々のスープで煮込んだ、ご当地版のラーメンが食べられます。徳島も例外ではなく、徳島のラーメン店では、茶・白・黄の3種類の豚骨スープが用意されているのが一般的です。茶系と呼ばれる茶色は、濃い目の醤油で味付けされており、最も一般的なものです。白だし（白系）は、薄口しょうゆで作られていて、塩味が強いです。黄色の黄系は、豚骨ベースに鶏肉と野菜の出汁を加えています。徳島ラーメンのもう一つの特徴は、定番のチャーシューの代わりに、甘辛く煮込んだ豚バラ肉をトッピングしていること。このスタイルのラーメンはおそらく第二次世界大戦の終結後の屋台に起源があると考えられています。徳島の多くのお店では、ラーメンに生卵をトッピングすることもできます。