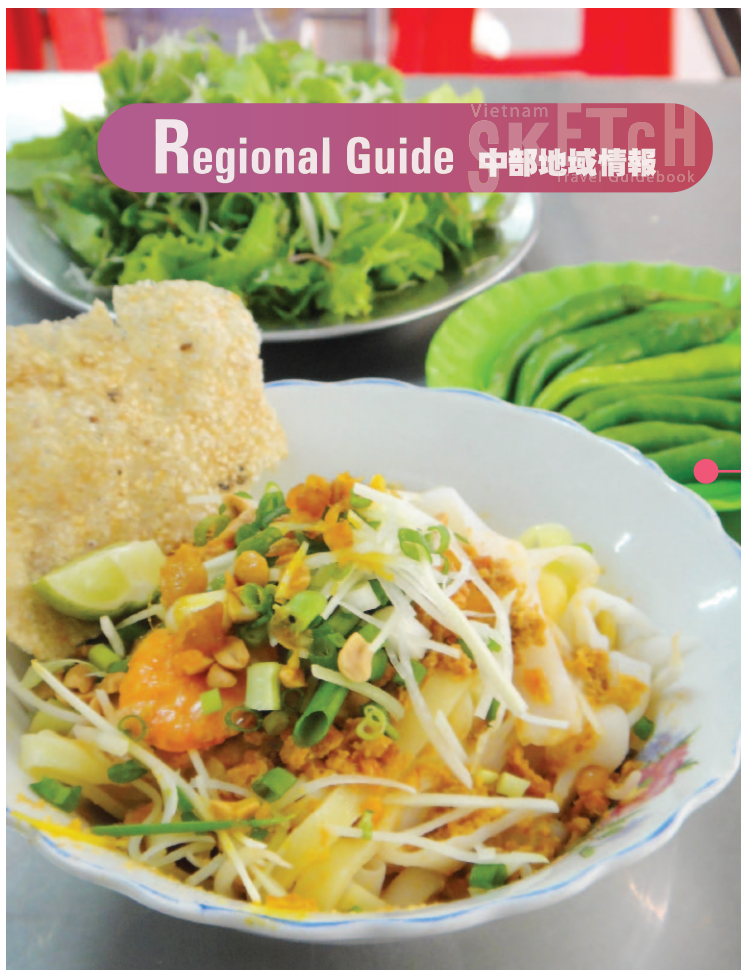


Regional Guide 中部地域情報



「エビと豚肉のミークアン」
2万VND(約80円)。店の呼称「No.1 / So 1」は、昔の番地に由来する

店名：ミークアンビック / Mi Quang Bich
住所：1 Dang Dung St., Lien Chieu Dist., Da Nang
電話：(0511) 373 2154 / 098 373 2154
営業時間：5:00 ~ 21:00 (L.O. 21:00)

ダナンのミークアンなら まずはこの「ナンバーワン」店から

日本のガイドブックなどで必ず紹介されるこの店は、今でも旧称「ミークアン No.1」の名で親しまれる超有名店。まずは基本形として押さえておきたい。揚げせんべいを割り入れ、ふやけないうちに食べるのが通だとか。

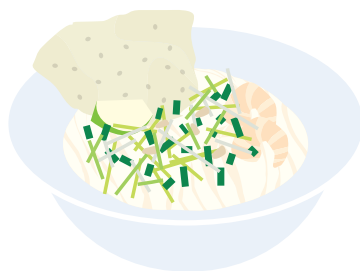
ミークアン 1 A / Mi Quang 1A
住所：1A Hai Phong St., Hai Chau Dist., Da Nang
電話：(0511) 382 7936
営業時間：6:00 ~ 21:00 (L.O. 21:00)



格別の味を楽しめると評判の麺は自家製で、通常の1.5倍の米を使用。「特製ミークアン / Mi Quang Dac Biet」
2万5000VND(約100円)

ダナン名物「汁なし麺」は奥が深い！

ミークアン味めぐり



米でできた幅広麺、豚とエビのトッピングに、濃いめのタレ。ダナン(Da Nang)の名物汁なし麺「ミークアン / Mi Quang」のバリエーションを楽しんだら、お気に入りの具で自分でも作っちゃおう。撮影・文 / 隅野史郎

煮卵と揚げ春巻きが生み出す 味のグラディエーション

骨ごと細かく刻んだ鶏肉でじっくりと作ったダシ。このダシで煮込んだ卵と、揚げ春巻き、鶏肉の煮込みをのせた1品。

食感のハーモニーが独特の 生クラゲ入りミークアン

モチモチの麺に、なます風のサクサク野菜と、しっかり煮込んだ卵入り。ぷにゅぷにゅ、コリコリとした生クラゲの食感が、絶妙にマッチ。クセになりそうな味わいだ。

夕方しか営業していない隠れ名店。「生クラゲ入りミークアン / Mi Quang Sua」1万8000VND(約70円)

店名：ミークアンホンヴァン / Mi Quang Hong Van
住所：56A Le Hong Phong St., Hai Chau Dist., Da Nang
電話：093 587 8349
営業時間：15:30 ~ 20:00 頃まで(売り切れ御免)





肉厚の雷魚は、麺との相性もばっちり。「魚のミークアン／My Quang Ca」(小) 2万 VND (約 80 円)、(大) 2万 5000VND(約 100 円)

店名：ミークアンエ／My Quang Que
住所：258 Dong Da St., Hai Chau Dist., Da Nang
電話：(0511) 353 2258
営業時間：6:00 ～ 21:30 (L.O. 21:15)

魚のミークアンもダナンっ子には人気

ミークアンの定番トッピングは鶏肉、豚肉、エビだが、実は魚のミークアンもある。ターメリックで煮込んだ雷魚「カーロック／Ca Loc」をのせた「魚のミークアン」は、ダナンっ子に人気のメニューだ。



ミークアンはママの味。昔ながらのダイロック式

ダナン郊外の村ダイロック (Dai Loc) では、具のバリエーションが豊富だ。元々ミークアンは、くず米を麺にし、その日手に入った具材をのせて食べられてきた料理だそう。やや薄めの味付けなので、調味料を足して自分好みに仕上げよう。

食事に生茶を必ず添えるのもダイロックスタイルだ。庭先に植えた茶の木から葉を摘み、生茶にしたことに由来する。牛肉、鶏肉、エビ、うなぎと具沢山の「ミックスミークアン／My Quang Thap Cam」(小) 2万 VND(約 80 円)、(大) 2万 9000VND(約 120 円)

おうちでカンタン！ ミークアンの作り方



●下ごしらえ

- 1) 豚バラ肉は薄切りにし、下味用調味料とよく混ぜて、20分ほど置く。
- 2) ピーナッツはから煎りし、細かく砕いておく。
- 3) エビは殻をむき、頭と尻尾を取り除く。
- 4) 生野菜は、よく洗って水を切っておく。
- 5) ウズラの卵は、ゆでて殻をむいておく。



●作り方

- 1) フライパンにサラダ油をひいて温め、下味をつけた豚バラ肉を調味料ごと入れて、火を通す。(写真①)
- 2) 水を加えて蓋をし、中火にして5分ほど煮込む。
- 3) フライパンから豚バラ肉を取り出す。スープ用の調味料とウズラの卵を加えて蓋をし、弱火で15分間煮る。
- 4) エビと豚バラ肉を加え、エビに火が通るまで1分ほど加熱して火を止める。(写真②)



●盛り付け

生野菜、麺の順で器に盛る。上にエビ、豚バラ肉、ウズラの卵を乗せ、ワケギのみじん切り、砕いたピーナッツを散らす。スープを回しかけたら出来上がり。(写真③)

汁なしの和え麺なので、よくかき混ぜて召し上がれ。

●材料(2人分)

ミークアンの麺	: 150g
(茹でたうどん、きしめんなどで代用可)	
豚バラ肉	: 100g
エビ	: 小6～8尾
ウズラの卵	: 4個
ピーナッツ	: 少々
生野菜(レタス、バナナの花、モヤシ、ミント、など)	: 50g
ワケギ	: 適宜
(キャベツの千切り、生もやし、ミント、コリアンダーなどで代用可)	
サラダ油	: 小さじ1
水	: 150ml

■下味用調味料

魚醤ヌックマム (Nuoc Mam)	: 小さじ2
コショウ	: 少々
砂糖	: 小さじ1
ゴマ油	: 小さじ1/2
ニンニクみじん切り	: 1片
唐辛子	: 少々

■スープ用調味料

水	: 300ml
コショウ	: 小さじ1/2
砂糖	: 小さじ1/2