

きたかたラーメン なぜ なぜ？



喜多方ラーメンは いつからあるの？

現在、喜多方ラーメンは 札幌・博多ラーメンと並び 日本三大ラーメンの1つに数えられますが、その誕生の歴史を考えると 大正末期から昭和初期にさかのぼります。 当時の喜多方には、ラーメン屋と言う店は ありませんでしたが、中国から渡ってきた一青年がチャルメラを吹き 屋台をひいて支那そば（ラーメン）を売り歩いていました。 その手作りの支那そばこそが70有余年の歴史を持つ喜多方ラーメンの元祖と言われています。 現在では、喜多方ラーメンは 麺の製造に研究を重ねてきた地元の製麺屋さんで製造する麺と 飯豊の伏流水で作られる自家製スープとの融合に最大の特徴がありますが 塗物町にある「源来軒」のように 昔ながらの自家製麺でラーメンを作っている店もあります。 その後、現在のラーメン店分布の原型を形成したのは、太平洋戦争が終わった昭和20年代前半のことで、戦前から営業していた人に加え 中国からの引揚者が大陸で学んだ知識と技をもとに営業を始めました。 現在では、昭和60年頃からの全国的なラーメンブームやテレビ・雑誌等のマスコミの宣伝により 市内には130軒あまりのラーメン屋さんを数えるようになりました。 また、雑誌に載ったり TVマスコミに取り上げられる老麺マップに載っている行列のできる店のみが 美味しい店の代表のように取り上げられてますが、それ以外の昔ながらの手作りの味を守り続けている美味しいラーメン屋さんも、喜多方の街の中には たくさん存在しています。 地元の人と話をしながら そんな店を探すのも、喜多方での新しい出会いだと思います。 たぶん、何度も喜多方ラーメンを食べに訪れている人は、行列に並んでまでラーメンを食べてはいないはずですが。 地元の方は、まず並んでまでは 食べません（笑）。

喜多方ラーメンは 何で有名になったの？

喜多方ラーメンの原点は、地元の写真家 金田氏の紹介した 蔵の街 喜多方にあります。 蔵の写真を撮るために訪れた観光客が、昼食や夕食に食べたラーメンが 地元民とのふれあいを通して ロコミで宣伝されたのが始まりです。 当時 都会に比べて貧しかった田舎町の喜多方には、都会にあるレストランやファーストフードの店が無かった為、蔵を見に訪れた観光客が食事に訪れたのが大衆食堂であり その代表的メニューが 喜多方ラーメンでした。 その頃 訪れた観光客は、田舎のラーメンの味の新鮮さ・飯豊の伏流水である地下水のおいしさと ラーメン屋のおばちゃんたちとのふれあいに出会い、それが喜多方ラーメンの最大の魅力になったと考えられています。 そんな時、観光客による街おこしを考えていた喜多方市も 蔵を見に来る観光客に注目していました。 旅行雑誌 るるぶ のページ買い取り・都会でのビラ配り等 当時の市商工観光課の職員が率先して 喜多方ラーメンによる街おこしの宣伝をしました。 そして喜多方ラーメンを有名にしたのが、昭和60年のNHKテレビの「おはようジャーナル ラーメンの香りただよふ蔵の街」の全国放送や その後のラーメンブームに乗ったテレビ・雑誌の喜多方ラーメンの特集です。 それに加えて、全国でも珍しいラーメン屋の組織 喜多方老麺会の結成・老麺マップの作成や PRの為に、「坂内食堂」や「まるや」などの全国旨い物祭りなど催事への積極的参加などの 地元のラーメン屋の共同での地道な努力が ありました。 ところが、バブル崩壊後 全国的に見られる傾向ですが 宣伝力（資金力）のあるラーメン屋さんのみがマスコミに登場し注目を集め、昔からの手作りスープで作る小さなラーメン屋さん が その陰に隠れてしまいつつあるのも 現在の喜多方の観光の特徴です。 今では 喜多方を訪れる多くの一見の観光客は、観光ガイドブックに載っていたり、TVで紹介されたり、老麺マップに載っている店のみが喜多方ラーメンを代表する店だと思っていますが、それ以外の地元の人に愛される家族でやっている店こそが、本来の喜多方ラーメンの原点なんです。 いいでの伏流水とラーメン、手作りのスープ 店のおじちゃん・おばちゃんの人情が融合して始めて「本物の喜多方ラーメン」の味の良さができます。

なぜ、喜多方ラーメンは おいしいの？

喜多方ラーメンは、基本的には醤油味がベースになっていますが、現在では みそ味等 いろんなラーメンがあります。 喜多方ラーメンの麺は 平うち熟成多加水麺と呼ばれる幅約3ミリの太麺で、水分を多く含ませじっくりねかせて作るのが特徴で、こしと独特の縮れがあります。 多くの麺は、喜多方の製麺所で製造されるため、喜多方のどの店でも同じような 美味しいラーメンが食べられます。 最大の おいしい秘密は 飯豊の伏流水に代表される良質の水にあります。 喜多方市民の半分くらいの方が、ラーメン屋さんより 自宅で作るラーメンのほうが旨いよと答えるほど 喜多方の水で作るラーメンはおいしいのです。 現在では、自分の店で使っているラーメンを譲ってくれるラーメン屋さんもありますので その時には 水も いっしょに持ち帰るのがベストかもしれませんね。

【お役立ちホームページ】

観光情報なら <http://kitakata.info/>
お土産品なら <http://kitakata.info/shop/>
HP情報なら <http://kitakata.info/club/>



喜多方市で、創業80年



<http://kitakata.info/mise/>