

# ラーメンの 食卓彩菜

この度は、「毎日のお惣菜」頒布会をご利用いただきまして誠にありがとうございます。

2月号 Vol.64 卓彩菜  
お客さま方の食卓に彩を添える季節の旬のお惣菜を、ひと品ひと品、まごころを込めてお届けいたしますので、味付けやメニュー、サービスマン等についてお気づきの点がございましたら、気づきの際はご意見を、ご意見や同封のはがきなどで、ご感想や卓彩のご感想等何なりとお寄せください。お待ちしております。



## 三陸のラーメン

今年、年女の我が娘は、「私の生まれ年は、生まれた年は阪神淡路大震災があり、中学卒業時には東日本大震災、他にもいろいろ節目に大きなことが起こっているんだよねえ。」と年頭に話しておりました。昨今は、自然災害も含め、予測できないことも起こっておりますが、今年一年皆様がお健やかに暮らせることをお祈りし、5月には新しい年号を、明るく迎えられることを願っております。

来月には、東日本大震災が発生してから丸8年がたとうとしております。この時期に、また思い出していただき、被災地に思いを向けていただくとともに、足もお運びいただく機会もお持ちいただきたいと思っております。そこで、今回は、三陸の美味しいものはいろいろあり

ますが、しばれる(方言で「寒い」のこと)時期なので、ラーメンをご紹介しますししょう。

三陸のラーメンは、沿岸ならではの魚介が効いたあっさりした醤油味のスープと、細めの縮れ麺が多いようです。スープは、鶏ガラや豚骨を使ったWスープも。その中でも、極細縮れ麺と琥珀色に透き通った醤油味の淡麗スープの釜石ラーメンは、鉄鋼業と漁業でにぎわった歴史が育てたご当地ラーメンと言えるでしょう。

多少せっかちな漁師たちを、注文してから待たせない極細面が浸透し、鉄工所の社宅周辺の店は給料日に出勤を頼まれることも多かったようです。釜石市内では、中華専門店や一般食堂、そば・うどん屋でも釜石ラーメンを提供しているところがあり、店舗ごとに特徴が違います。釜石にお寄りの際は、食べ比べを楽しんでみてはいかがでしょうか。

私がよく行く三陸のお店、大船渡の「黒船」は、秋刀魚(さんま)出汁が有名なお店です。コンクリートの打ちっばなし

のお店は、ギターがかけてあったり、ポスターが貼ってあったりと「ライブハウス？」と錯覚しそうな店内ですが(本当にライブも開催することもあるようです)、麺は岩手県産の小麦粉にモンゴル産の天然カンスイを使用した自家製麺で、秋刀魚の水揚げの多い大船渡らしく秋刀魚の煮干しを使用した出汁と鶏のWスープは、クセがなくさっぱりとした中にもコクがあり、また食べたくなりまです。また、近年、貝出汁ラーメンのお店もオープンしたようですので、そちらにも足を運んでみたいなあと思っております。地方にもいろいろ美味しいラーメンがありますので、花巻だよりの記事と併せて、ぜひ三陸にいらしてください。