

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。

5月号 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、サービスタブについてお気づきの点がございましたら、同封のはがきなどで、ご意見や感想等何なりとお寄せくだ



盛岡冷麺

新しい元号・令和（れいわ）

になり、平成の時代を惜しみつつも、新しい時代に期待もしてまいりますね。令和という時代はどんな時代になるのでしょうか。楽しみにしたいと思えます。「令和」の典拠に「万葉集」が使われ、今ブームがきているとのこと。「万葉集」は、学生の時に古典として習ったもの、思いしかありませんでしたが、これを機会に（最近使い方も乱れつつある）本来の美しい日本語に親しんでみようかなあと思っています。今回は、令の字も含まれ、これからの季節に食べたいくなる「盛岡冷麺」をご紹介します。

最近、皆様にも広く知られているようになっていいるのではないかと感じております。そば粉が入っている黒い韓国冷

麺とは違い、小麦粉を使用しているため、白というよりは半透明のような麺です。昭和29年、盛岡に「食道園」を開店した青木輝人氏が、朝鮮半島に伝わる咸興冷麺と平壤冷麺を融合させ、日本人の口に合うように創作したのが始まりと言われております。「コシが強くて越しの良い少し太い麺は、くせになる食感です。スープは、牛骨や鶏ガラなどをベースに作られており、「コクや旨みがあるのに、すっきりした味わいです。冷たいスープなので、よりさっぱりとしています。この透明なスープに、辛味といわれるキャベツと大根のキムチがトッピングされ、混ぜて食べると赤いスープになり、目でも楽しむことができます。こちらでは、辛さを調節できる辛味別（からみべつ・キムチが別の器で出てくる）が人気です。先に透明なスープで少し楽しんでから、辛味を入れると味を二度楽しむこ

とができます。ゆで卵、牛肉のチャーシュー、キュウリ、ネギ、ごま、季節のフルーツ（スイカ、りんごが主流）等の具がのっていて、見た目も鮮やかです。ほかの地域では、焼肉屋さんのサイドメニューというイメージでしようが、岩手では、冷麺をメインに食べに行くことも多く、「冷麺だけでは、少し足りないから焼肉も頼む？」などと焼肉がサイドメニュー扱いされることも少なくありません（笑）。「冷麺まつり」と銘打って毎月キャンペーンをしているお店もあり、行列ができる程込み合いますが、そのお店をあきらめた人で、近くの焼肉屋さんも込み合うという、岩手の盛岡冷麺好きがうかがい知れる現象も見られます。スーパーでは家庭でも楽しめる袋麺も売っていて、特に夏は大人気です。

「盛岡冷麺」は、一度は食べたいただきたい岩手の特産品です。