



わが町、 グルメ自慢! 10



山形県
河北町

夏はもちろん冬でも、河北町で「そば」と言えばコレ!

戦前から続く 人気裏メニューで ファン拡大を目指す

「かほく冷たい肉そば」



山形県はそば処として板そばが有名ですが、なぜかここ河北町だけは局地的に昔から「そば＝冷たい肉そば」として町民に愛されてきました。河北町における肉そばは、かつおや昆布などでダシをとった温かいタレに牛肉などを載せるような、いわゆる「全国標準」とは違います。

コシの強い田舎そばをきりりと冷やし、鶏肉からダシをとった甘じょっぱい冷たいタレをかけ、親鶏のチャーシューと小口に刻んだネギを載せるのが「河北町式」。

そのルーツは戦前までさかのぼります。当時、河北町で“ちょっと一杯”といったら「そば屋」。当時はメニューの種類も少なく、ほとんどのお客さんが馬肉を煮たものをおつまみにお酒を飲み、盛りそばでしめるというスタイルだったそうです。

お客さんがある日、残った馬肉の煮込みをそばにかけて食べてみたところ思いのほか美味しく、馴染みのお客

さんたちから注文されるように。つまり、今で言う「人気の裏メニュー」。この料理は、お客さんのリクエストから生まれた料理なのです。

その後、馬肉がどこの家でも飼っていた鶏に代わり、またシメとして食べる時によりのにくく、コシを保てるように、ということでスープを冷やして食べるスタイルが定着し、広まっていったということです。現在は町内約20店舗のそば屋さんで「かほく冷たい肉そば」を食べることができます。

2010年、この河北町民のソウルフードで町を活性化しようという思いのもと、町民有志が立ち上げたのが「かほく冷たい肉そば研究会」(通称「そば研」)です。メンバーは会社員や商店主等さまざま。ボランティアとして休日を利用し、ご当地グルメを通じた河北町のPR活動を展開しています。

2011年には、NPO法人格を取得。ご当地グルメの祭典B-1グランプリに出展するなど、活動の場を東北から全国へと拡大しています。そば研メンバーは河北町

そしてかほく冷たい肉そばファンが町中に溢れる日を目指し、今日も奮闘しています。

「かほく冷たい肉そば」発祥の地・河北町へ、ぜひ一度遊びにいらして下さい。



「かほく冷たい肉そば研究会」で活動展開中です

(執筆/かほく冷たい肉そば研究会事務局 逸見)

レシピ

かほく冷たい肉そば (5人前)

【材料】 作りやすい分量 (5人前)

水: 1.5リットル、鶏肉 (もも肉 または 胸肉): 200g、醤油: 100ml、めんつゆ: 30ml、酒: 100ml、砂糖: 大さじ1杯 (上白糖の場合9~10gほど)、そば: 1人分150~180g×人数分、刻みネギ: 適量

【作り方】

- ①大きめの鍋に水を入れて強火にかけ、沸騰したら食べやすい大きさに切った鶏肉をゆでる。②煮立ったらアクをとり、酒を加え、さらに中火で15~20分煮る。③砂糖、醤油、めんつゆを加え、ひと煮立ちしたら火からおろす。④鍋の中身をボウルに移して、氷水をあてて粗熱をとる。⑤別の鍋にたっぷりの湯を沸かし、そばをゆでる。※完全に沸騰しないうちに麺を入れると、鍋底についてしまうので注意。⑥好みの硬さにゆであがったらザルにあげ、流水の下でもみ洗いをして、氷水に入れて締める。⑦ザルにあけて、よく水を切り、どんぶりに盛る。⑧完全に粗熱のとれた④をたっぷりとかけ、刻みネギを添えたら、できあがり。

【ポイント】

- ・そばをゆでる時、吹きこぼれそうになったら、差し水はしないで火力を弱めましょう。そばが絶えず動いている状態をキープできる程度に調整します。
- ・そばのゆで加減をみる時は、1~2本すくい上げて水にさらしてから硬さを確かめます。

原稿大募集!

当コーナーではご紹介いただけるご当地グルメを募集しています。「わが町の自慢の逸品を全国にPRしたい!」という方は、ぜひ、本誌編集部までご一報ください。情報誌「ALPS」編集部 alps2@lifeplan.or.jp