



わが町、 グルメ自慢! ⑫



福島県
浪江町

“まちおこし”から “まちのこし”へ 「なみえ焼そば」

極太の麺に、具は豚バラ肉ともやしのみ。ラードを使って焼き、こってりとした濃厚ソースで仕上げる。約50年前、一次産業が盛んな福島県双葉郡浪江町で、労働者のために安価で食べ応えと腹持ちを良くしようと、「なみえ焼そば」が誕生しました。町内約20の飲食店で提供され、それぞれの店で麺の太さやソースの味に違いはありますが、町民に愛され続けたメニューの一つです。

この「なみえ焼そば」を使ってまちおこしをしようと、平成20年11月に浪江町商工会青年部が「浪江焼麺太国」



この極太麺がけっこうクセになるおいしさです

を建国し、県内外でPR活動を続け、知名度を上げてきました。22年にはご当地グルメでまちおこしの祭典・B-1グランプリに初出展も果たしました。

平成23年3月11日の東日本大震災、その後の福島第一原発事故により、約2万1000名的全町民が全国各地に散らばり避難生活を余儀なくされています。そのような中、浪江焼麺太国は約1カ月後の4月中旬には活動を再開しました。目標を地域活性化から「町民の心の復興」に変えて全国各地を回り、町民らに古里の味を届けました。23年、24年のB-1グランプリでは、2年連続4位に入賞。25年9月の北海道・東北B-1グランプリin十和田、11月のB-1グランプリin豊川で念願のゴールドグランプリを獲得しました。

現在は「まちおこし」から“まちのこし”へ」を合言葉に、震災や原発事故、避難の現状を風化させないための写真展示、講演など情報発信も併せて行っています。

(執筆／浪江焼麺太国 浅見公紀)



浪江焼麺太国の太王とレギュラー麺バーでPR活動を展開中。
写真はB-1グランプリin北九州に出展した時の様子

レシピ

なみえ焼きそば

【作り方】

- ① なみえ焼そば専用の麺1玉に、豚バラ肉50g、もやし170g（麺と同量）を用意する。
- ② フライパンにラードをひき、肉に焼き色が付くまで炒める。
- ③ もやしを入れ、軽く炒める。
- ④ 麺を入れ、ほぐれたらなみえ焼そば専用ソースを入れて炒める。麺がソースを吸い込み、汁気がなくなったら出来上がり。
- ⑤ お好みで一味唐辛子をかけて食べる。



北海道・東北B-1
グランプリin十和田
で来場者にPRする
麺バー

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