



群馬県太田市
上州太田
焼きそば



もっちりとした太麺が食欲をそそる

紅生姜のような赤く熱い志を持ち、 焼きそば麺のように太く長い活動でPRする

もっちりとした太麺に特徴のあるソースが絡み、具はキャベツのみ。トッピングに青のりと紅生姜を添えたスタンダードな「昔ながらのソース焼きそば」が最大の特徴です。

太田市は大正時代から民間初の航空機・エンジンメーカーである中島飛行機製作所の飛躍をきっかけに、工業の街として頭角を現し、現在は富士重工業を中心に、北関東随一の工業製品出荷額を誇る工業都市へと成長してきました。

この工業都市だからこそ、「焼きそば文化」が広まったと言われていています。汁がなくて麺ものびることなく、気軽に食べられることから、焼きそばは市内で働く工員たちに大変好まれました。更に安くてボリュームがあり、次第に市民の間に広まり、市内で焼きそばを提供する店がどんどん増え、太田市民にとってのソウルフードとなっていきました。現在市内には、約50~60店舗ほどの焼きそば店が存在し、太麺・細麺・中太麺、甘め・甘辛め、中華風・洋風、多彩なトッピングなど、各店それぞれに個性が光ります。

平成14年に「上州太田焼きそばのれん会」が発足し、焼きそばマップの作成や、県内外で「焼きそばの街・太田」のPR活動を続け、現在は市民ボランティア団体として「上州太田焼きそばEnJOY麺berS」が各種講演やPR活動を行っております。

全国的に有名なご当地グルメの祭典である「B-1

グランプリ」には、第2回大会から9年連続で出展するなど、紅生姜のような赤く熱い志を持ち、焼きそば麺のように太く長い活動を目指し、麺ber全員が楽しみながら「まちおこし活動」に取り組んでいます。今後は焼きそばを通じて地域の学生・企業を取り込み、地域のPRと各種交流を含めて様々な取り組みや活動を行っていきたくと考えています。

(執筆/上州太田焼きそばEnJOY麺berS事務局 橋本淳)



太田市のご当地キャラ「おたん」



上州太田焼きそばEnJOY麺berSのメンバー

上州太田焼きそばの頭文字である「JOY」を使い、「縁・援・宴・圓・炎」など様々な意味として捉えることが出来る「En」を組み合わせ、「EnJOY」としました。さらに焼きそばの「麺」とメンバーズを文字で「麺berS」を組み合わせ、「上州太田焼きそばEnJOY麺berS」と名付けました

レシピ 「上州太田焼きそば」

【材 料】(2人前)

焼きそば麺(なるべく太麺) 300g、キャベツ 60g、ソース 65cc、油大さじ1杯、出し汁 20cc、青のり少々、紅生姜少々

【作り方】

- ①熱したフライパンで、1cm幅に切ったキャベツを軽く炒めます。
- ②焼きそば麺を入れてから、出し汁をかけ、麺が軟らかくなるまで蒸します。
- ③ソースを入れてよくかき混ぜ、水分が無くなるまで炒めます。
- ④お皿に盛り付け、青のりと紅生姜を添えて完成です。

※ソースについては市販の焼きそばソースをお勧めします。

原稿募集中!

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