



全国津々浦々、ご当地ラーメンを紹介すべく
今回から始まる連載企画。記念すべき第1回
目は、日本三大ラーメンの一つであり、しょうゆ味の王道「喜多方ラーメン」をご紹介します！



様々なラーメンブームを経て、土地土地の食文化として根付いた“ご当地ラーメン”。今ではご当地ラーメンという言葉は一般的となり、観光地などに欠かせない観光グルメだ。そんなご当地ラーメンの源流であり、昔からラーメン界をけん引してきたのが「札幌」「喜多方」「博多」の日本三大ラーメンであるのはラーメン好きでなくとも知っているだろう。今回はそんな三大ラーメンから王道のしょうゆ味である「喜多方ラーメン」のルーツを探った。

喜多方ラーメンの原点は大正末期まで遡る。当時、市内にラーメン店はなく、満州から出稼ぎに来ていた潘欽星氏（「源来軒」初代店主）がラーメン作りのノウハウを活かし、屋台で支那そばを売り歩いたのが始まりである。喜多方ラーメンといえば“しょうゆ”のイメージを持つ人が多いだろう。だが、当時中国ではラーメンといえば塩スープであったことから、最初の喜多方ラーメンは塩スープであったと考えられている。その後、しょうゆ出汁の文化である日本人の味覚に合わせてスープが変わっていったのが有力な説となっている。

また、水分を多く含み、コシがあり



取材協力
「たんば亭」
福島県喜多方市梅竹
7254-1
TEL：0241-21-1477

偶然によって生み出された至極の麺 「蔵のまち」が誇る元祖ご当地ラーメン

モチモチとした食感が特徴の麺についても、明確な記録は残されていないものの、実は失敗から生まれたという逸話がある。製麺所の従業員が加水量を間違えて多くしてしまい、ミスを隠すため蔵に麺を保管。しかし、捨てるのはもったいないと食べたところ、予想外においしかったことから「平打ち熟成多加水麺」の誕生につながったのである。ちょっと間抜けな話だが、ラーメンファンならこの従業員に感謝したい。また、特徴的な太麺は、出前の多かった高度成長期に大量注文を受けることが多く、細麺ではあっという間に麺が伸びてしまうことから、それを解消するため徐々に太麺へと変化していき、現在の麺幅2～2.5mmの太さに落ち着いたのだ。

80年以上にわたってラーメン文化として定着してきた喜多方ラーメンは、もはや“郷土料理”と言っても過言ではない。あっさりとした口当たりの良いしょうゆベースの澄んだスープ、具にはシンプルなネギにメンマ、そしてこだわりのチャーシュー。奇をてらわないからこそ、飽きのこない味で長年愛され続け、日本三大ラーメンとして君臨し続けるのも大いに納得できる。

実は筆者は取材で訪れたお店で撮影したラーメンをいただいた後、あまりのおいしさに他のラーメン店を2軒ほどハシゴし、計3杯もの喜多方ラーメンを胃袋へ納めてしまった（もちろんスープ完飲）。帰りに喜多方ラーメンセットを買ったのは言うまでもない。

