



旭川市の人気ご当地グルメ「旭川ラーメン」。魚介や豚骨のだしにしょうゆを合わせたスープが特徴で、お店では地元住民や観光客が行列をつくる人気ぶりです。上川管内のこども記者2人が、市内のラーメン店「旭川らうめん青葉」と、しょうゆを製造する「日本醤油工業」取材しました。(土門拓海)

旭川ラーメン 熱々しょうゆ味

こども記者見ぶん録



「らうめん青葉」の村山さん(右)から、旭川ラーメンの作り方を教えてもらう名和桜月さん(左)と柴田桜花さん(いずれも打田達也さつえい)

らうめん青葉を訪れたのは、旭川市・忠和小5年の柴田桜花さんと上川管内上富良野町・東中小6年の名和桜月さん。のれんをくぐると、3代目の村山有一さん(63)が出むかえてくれました。

「青葉は1947年(昭和22年)、祖父が創業した市内で最も古いラーメン店の一つです」。村山さんが、ほこらしげに語ります。

看板メニュー「正油ラーメン」は、チャーシューとメンマ、ネギだけのシンプルな具です。「具を多くしないことで、スープのうまみを最大限引き出します」。

村山さんが旭川ラーメンの秘密を教えてくださいました。「スープの表面を見てください。脂のまが張っているでしょう」。よく見ると、きらきら光るうすいまががスープをおおっています。

旭川は1902年(明治35年)に国内観測史上最低の氷点下41度を記録した極寒の地。冬はすぐにスープが冷めるため、豚骨などから取った脂で「ふた」をする知恵が生み出されました。「最後まで熱々で味わえます」と村山さん。

豚骨の脂で「ふた」・魚介のうまみも



旭川ラーメンの特徴を村山さん(左)から聞く、こども記者たち

つぎ足しているスープに、あつさりとしたしょうゆを合わせ、食材のうまみを感じる後を引くおいしさを生み出します。

「旭川は北海道の中心部にあり、昔から物流の拠点でした。海の幸も山の幸も豊富に手に入れたため、いろいろな食材でだしを取れます」と村山さんは胸を張ります。

2人はラーメン作りを見学し、できたての「正油ラーメン」を食べました。柴田さんは一口すり「脂があつて味が重そうと思ったけど、魚介のだしがきいていて、さっぱり」と笑顔。名和さんは「脂のまくに、そんな意味があるなんて。寒い地域だからこそおいしさなんです」とおどろいていました。

44年(昭和19年)創業の日本醤油工業では茂木浩介



日本醤油工業では、社長の茂木さん(右)の案内で旧工場を見学しました

社長(68)が案内してくれました。道北唯一のしょうゆメーカーで、現在は年間約2千キリットのしょうゆ類を製造。

旭川に約200店あるラーメン店のうち半数で、しょうゆが使われています。

今は動いていない旧工場に入ると、香ばしい香りに包まれました。しょうゆを保管する高さ約3メートルの木桶が、ずらりと並んでいます。こども記者が「大きい」「いいにおい」と声を上げました。

「しょうゆは大豆と小麦、塩だけで造ります」と茂木さん。大豆と小麦をこうじ菌などと混ぜて「もろみ」と呼ばれるしょうゆのもとを造り、数カ月発酵させて圧力をかけ、もろみからしょうゆを絞り出すそうです。

名和さんが「しぼった後に残った、しょうゆかすは捨てるのですか?」と質問すると、茂木さんは「栄養豊富なので家畜の飼料の一部に使われます」と説明。2人は「豚骨やチャーシューなど、旭川ラーメンの食材につながっているかも」とつぶやきました。

取材を終え、柴田さんは「旭川ラーメンのスープの歴史が分かって、面白かった」とふり返りました。