

# さがえ屋通信

お客様とのお縁を紡ぐおせんべい

長月号  
2024.9.1



とりもつラーメン



酒田ラーメン



冷たいラーメン



からみそラーメン



## 山形のラーメン文化

### 味めぐり

山形県は、日本でも有数のラーメン文化を持つ県です。各地域ごとに異なるラーメンを楽しむことができます。例えば、庄内地域の酒田ラーメン、最上地域のとりもつラーメン、村山地域の冷たいラーメン、置賜地域のからみそラーメンなど。この旅では、2日間かけて山形県内のさまざまなお店をめぐりながら、その歴史や文化に触れていきます。

### すっきり魚介スープ

#### 日本一の酒田ラーメン

初日に食べたのが庄内地域の酒田ラーメン。港町ならではの魚介スープに自家製麺、そして極薄のワントンが特徴です。昨年は「日本ご当地ラーメン総選挙」で日本一に輝きました。日本一になった理由は、関係者の団結力でしょう。「おいしいラーメンを作りたい」という純粋な想いを持つ店主たちが組合を作り、切磋琢磨しています。組合の集まりでは製法を惜しげもなく公開し、それぞれの店で工夫を重ねているそうです。なるほど、麺、スープ、ワントンが洗練されています。初日の旅から大満足の一杯でした。

### クセになる味わい

#### 新庄とりもつラーメン

2日目は、県内でも屈指の豪雪地帯である最上地域の新庄市からスタートです。名物のとりもつラーメンの歴史は、地場産業に影響されたものでした。もともとこの地域には鶏を飼育する農家が多く、鶏のもつ煮もよく食べられていたようです。居酒屋でも鶏のもつ煮がよく提供されており、常連客がシメのラーメンに鶏のもつ煮を入れて食べたことから広がりました。この地域に根付いたといわれています。鶏ガラベースのしょう油味スープと、鶏も

つの食感とコクがクセになる味わいでした。

### 暑い夏をおいしく過ごすそう

#### 冷たいラーメン

2軒目(2日目)は村山地域、山形市のお店です。山形県の夏は非常に暑く、過去には山形市が日本最高気温の記録を持っていったほどです。エアコンの設備もなかった昭和20年代、暑い夏でもおいしくラーメンが食べられるようにと、冷たいラーメンが開発されました。おいしいスープには、動物性のだしから出る油が欠かせませんが、これを冷やすと固まってしまいう性質があります。固まらないようにするため試行錯誤を重ね、冷たくしてもおいしいスープを完成させることができたのです。今では当たり前の冷たいラーメン(全国的には当たり前ではないようですが)も、先人の努力があってこそ!今年もおいしくいただきました。

### 満腹でもうまい!

#### 赤湯からみそラーメン

3軒目(2日目)は置賜地域のからみそラーメンです。本日すでに3軒目で満腹状態。からみそラーメンの誕生は意外なものでした。あるラーメン屋さんの店主の息子が、余ったスープで作ったみそ汁に麵を入れたところ、その味がおいしいと喜んで食べたところに店主が着眼したのです。店主はそのままで物足りなさもあったので、ニンニクや唐辛子でパンチを効かせ、ついにその店独自のからみそラーメンを誕生させたのです。現在は3代目が先代の味を受け継ぎ、山形を代表するラーメン店になりました。

さあ、2日間で4軒の有名店を巡った感想は「山形のラーメン文化は奥深く、おもしろくて、素晴らしい」ということでした。通信をご覧のお客様にもこのおいしい山形のラーメン文化を体験してほしいですね。

# 地物野菜と スモークサーモンの マリネ



通販担当青柳のカメラ片手にご近所旅：青柳実家編

## 残暑を乗り切れ！

### 夏野菜レシピ

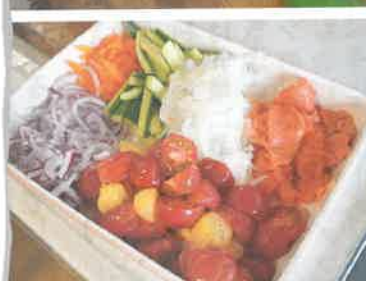
小学生の孫ちゃんが夏野菜の収穫を楽しめるようにと、家庭菜園を始めた母。

ミニトマトやナス、シシトウ、大葉などを栽培しています。そんな母に夏野菜を使ったレシピをリクエストしたところ、「いつものマリネがさっぱりしていいんねが？」とのことでした。前日、孫ちゃんが野菜の収穫を楽しんだ後だったので、足りない野菜は地元の産直センターで仕入れ、早速調理の開始です。

【材料】ミニトマト20個、キュウリ1本、玉ねぎ1個、紫玉ねぎ1/2個、パプリカ1/2個、スモークサーモン120g、大葉10枚(約10人分)

【マリネ液】穀物酢大さじ6、オリーブオイル大さじ3、酒大さじ1、砂糖小さじ2、塩小さじ2、月桂樹の葉3枚、ブロッコリー適量(多めがおすすめ)

【レシピ】①玉ねぎ・紫玉ねぎは薄切りにし、10分ほど水にさらした後、水を切り、手でギュッと絞ります。②ミニトマトは湯むきし半分に切ります。③キュウリを三等分にし3ミリ位の薄切りにし、軽く塩を振りもんで余計な水分を抜きます。④パプリカは薄切りにします。⑤マリネ液を全て合わせよく混ぜ合わせます。



⑥①④の材料とスモークサーモンをバットに入れ、マリネ液をかけてよく混ぜ合わせます。冷蔵庫に30分入れた後、再度混ぜ合わせ味をなじませます。3時間ほどで漬けて完成です。盛り付けの際、大葉を敷いてから盛り付けると見た目もよくなります。さっぱりとおいしく、彩り豊かな夏野菜のマリネ。残暑厳しい日に母が作るレシピです。

今年、母は孫ちゃんと一緒に野菜の収穫を楽しんでいました。孫ちゃんがなかなか収穫に来てくれない時は、ナスが成長し過ぎて巨大なお化けナスができてしまったり、ミニトマトを両手にいっぱい持って得意げな表情の孫ちゃんに癒されたり。毎日、水かけをして大切に育てた野菜たちが、母に夏の思い出をプレゼントしてくれました。

### あとがきに代えて

酒。どとう～おいののういれおす。が勢は。4と会トちいててにうのまがにすに酒出ンうしれかもさんいんきでのおのベ。忙加く豊私さかれイ好トす。とイねが参て心らたさワ酒はす。理由う事にしがたは開酒やお今年ま料理う仕トユんれで本でのめ今いなうしもベッ奥です。内が目的も今敵そでつベッ奥です。山形県の力さ加、がなは、フなしのイビの魅奥参み動味んが、りか楽思の。おろてち5つと醒奥でまる生し

通販担当  
青柳の