

The Roman of Kitakata



喜

多方ラーメン。今やその名は全国的に広く知られ、札幌、博多とともに日本

三大ラーメンの一角を担う存在となっている。喜多方ラーメンの歴史は、大正の末期まで遡り、中国から渡ってきた一青年が、屋台を引いて町中を売り歩いたのがその始まりとされている。当時、ラーメンは「支那そば」と呼ばれ、味も醤油のみというシンプルなものであった。しかし、そのおいしさが次第に人々のあいだに広がり、屋台の数も新たに二軒、三軒と増えていった。そして現在では、市内に約百四十軒ものラーメン店がひしめき、それぞれに自慢の腕と味を競い合っている。

喜多方ラーメンのおいしさ、人気の秘密にはさまざまな理由が考えられるが、まず第一に、麺の特徴が挙げられる。喜多方特有の「平打ち熟成多加水麺」と言われるこの麺は、一般的には幅が約4mmの太麺で縮れがあり、時間をかけて

熟成させることにより、コシのある麺になっている。

二つ目には、良質の水がある。その澄んだ水によって、麺と高品質の醤油が作られ、豚骨や魚介類、さらには地元でとれた野菜などをベースにしたスープが、喜多方ラーメンのおいしさをあますところなく引き出している。

三つ目に挙げられるのは、喜多方の風土や地理的条件である。会津盆地の北部に位置する喜多方市は、古くから周辺地域の産物の集積地であり、多くの人が作物を売るために集まってきた。これらの人々は、商品を売った後、ラーメンを食べて帰ることが多かった。

なぜなら、会津盆地は海から離れているために海産物や肉類が手に入りにくく、人々にとって、ラーメンは手軽



なごちそうであると同時に、貴重な蛋白質、栄養源だったのである。その他にも、田畑が豊富なため、原料の粉の調達には事欠かないことや、会津若松など、近隣にラーメンの食材を扱う問屋が多いこと、また、喜多方は良質の地下水を利用した醸造業が盛んであることなどの環境的条件が理由となり、喜多方ラーメンはこのまちに浸透していったのである。

ラーメンは昔から多くの市民に愛され、支えられてきた。そして、長い歳月のあいだにその味も、店主と客とのコミュニケーションにより、変化し続けてきたのである。

醤油味が中心の喜多方ラーメンも、最近では塩味や味噌味といった各店独自の味が登場し、さらに味わいの幅を広げている。

