



MORIOKA

麺づくし老舗店めぐり

盛岡三大麺を喰らう!

“杜と水の都”盛岡は、知る人ぞ知る麺処。しかも、この街で生まれ育まれてきた、オリジナル麺たちの発祥地なのです。今回の味覚道遙は、盛岡三大麺と言われる、名物の「わんこそば」「冷麺」「じゃじゃ麺」の有名店を訪ね、そのルーツとうまさの秘密に迫ってみました!

盛岡三大麺 其ノ一 冷麺

モチモチした麺とコクのあるスープの競演
今やすっかり全国ブランドとなった「盛岡冷麺」。JR盛岡駅の土産物屋や売店でも、様々な冷麺商品がズラリと

スーパーバスター



吉田健二さん(盛岡営業所営業課)

盛岡名物と言われると、「冷麺」「わんこそば」「じゃじゃ麺」と、なぜか種類が多いんですね。僕自身も、それぞれ好きなんですけど、一番食べる頻度の高いのは冷麺ですね。本当に盛岡の人は冷麺が好きで、一年中よく食べます。たいていは、焼肉屋さんで肉を食べた後に注文するんですが、お昼やお酒を飲んだ後なんかは、ただ冷麺だけを注文する人も多いですね。

「わんこそば」は、名物は名物なんですが、地元の人にはめったに食べません(笑)。わんこそばの大会や地域の子供会なんかで、ある種ゲーム的な部分が大いなので…。今回は、取材ということで、久しぶりにお腹いっぱい食べさせてもらいました(笑)。

最後の「じゃじゃ麺」は、学生時代によく食べた思い出の麺で、今でもたまに無性に食べたくなりますね。安くて量も多いし、学校の帰りには毎日のように食べてました。全国的な知名度としては、「わんこそば」「冷麺」に及びませんが、「盛岡庶民の味」として、オススメします。



並び、その人気の高さをうかがわせています。

冷麺と言えば、もちろんお隣の朝鮮半島が本場ですが、盛岡冷麺の特徴は、そば粉を一切使わず、馬鈴薯澱粉と小麦粉から作った半透明で弾力のある太麺。同じ冷麺とは言えども、味も食感も全く別の、盛岡オリジナルの冷麺ということが出来ます。

盛岡駅の目前という絶好の場所に店を構え、帰途に着く観光客にも「旅の最後の思い出に」と、長年人気を博している、焼肉・冷麺の盛楼閣を訪れました。

「店で出される全ての物が手づくりー(岡本マネージャー)というのがこの店の自慢。もちろん、名物の冷麺にも並々ならぬこだわりを持っていました。まず、盛岡冷麺最大の特徴である

麺は、もちろん自家製。モチモチとした弾力に富みつつも、歯切れは決して悪くない新しい食感。「冷麺の麺はゴムみたいで苦手」と、敬遠する人もいますが、盛楼閣のこの麺を食べれば、きっと「目からウロコ」(笑)。「今まで食べていた冷麺っていったい何だった〜」というほどのうまさなのです。

そして、その絶品の麺を最大限に生かしてくれるのが、手間暇をかけたスープ。牛のすね肉やテールをじっくりと10時間以上もかけて煮込んだというスープは、深いコクがありながらもさっぱりといただける、まさに絶品です。辛さは7段階から選べますが、初めての方は辛みを入れず辛み別の注文可)まずはこのスープの旨さをじっくりと味わってみましょう。



平壤冷麺...900円。辛みは、ひかえめ~特辛まで、7種類

焼肉・冷麺
盛楼閣
せいろうかく

盛岡駅前通15-5GENプラザ2F
019(654)8752
営/11:00~深夜2:00
休/無休



冷麺

わんこそば2,500円より



そば処
東家本店
あずまやほんてん

盛岡市中ノ橋通1-8-3
019(622)2252
営/11:00~20:00
休/無休



元祖フードバトル?

わんこそば

驚異の高熱効率!

タニコーゆで麺機 蒼龍-そうりゅう-

タニコーゆで麺機『蒼龍-そうりゅう』は、驚異の高熱効率77%を実現した画期的な新製品。その秘密は、タニコー独自の技術を投入した、新開発ペロー管にあります。

銅盤のハネを組み込んだ、このハイパフォーマンス・ペロー管の採用により、熱効率の大幅アップ、省エネ、ランニングコストの削減、厨房環境の向上などを一度に実現。

また、従来は個別の機器を用意しなければならなかった、生麺、冷凍麺の調理にも一台でバッチリ対応。さらに、ペロー管数の減少によって、今まで手の届きづかった場所まで楽に清掃が行え、衛生面でも安心です。

すべての顧客ニーズを満足させる、超実力派ゆで麺機、それがタニコーゆで麺機『蒼龍-そうりゅう』です。



盛岡三大麺 其ノ二 わんこそば

掛け合いが楽しい 食のエンタテイメント

「よいしょ」「どっこい」「さあ、じゃんじゃん」という、給仕さんのユーモラスな掛け声とともに次々に投げ入れられていくそば。盛岡名物わんこそばは、食べる者も観る者も幸せにしてくれる、食のエンタテイメントです。

スーパーバイザーをお願いした吉田さん(盛岡営業所)に紹介していただいたのは、盛岡市内に5店舗を展開する南部そば料理の有名店・東屋。

ご存知のようにわんこそばは、給仕の女性が傍らに控え、一口大のそばを食べ手のお椀めがけて矢継ぎ早に投げ入れるという一風変わったもの。そして、それは、お椀にフタをして「もう結構」という合図をするまで、エンドレスに続くのです。わんこそばは、もともと岩手の山村地域で行われてきた「そば振る舞い」という宴席の習慣から生まれたといわれますが、ゲーム感覚で楽しめるこの元祖フードバトルは、観光客にも大人気で、盛岡を代表する料理になったというわけです。

さて、何はともあれ食べてみなくちゃはじまらない、という訳で、早速吉田さんに食していただくことに。学生の時以来、久々の挑戦ということでしたが、結果は、給仕の女性に難し立てられるように約60杯を完食! 女性で30杯、男性で50杯程度が平均という中、60杯は大健闘。15杯でかけそば約

1杯分の量といえますから、かけそば換算なんと4杯。本場の意地をしっかりとみせていただきました。ちなみに、毎年開催される「全日本わんこそば選手権」の歴代記録第1位は、559杯! 上には上がっているものです(笑)

盛岡三大麺 其ノ三 じゃじゃ麺

旨い! 安い! 早い! これぞ庶民の味!

盛岡三大麺のトリを飾るのは、庶民の味として愛されて続けている、じゃじゃ麺。冷麺、わんこそばというビッグネームにくらべると、知名度こそ低いです。味、オリジナリティは負けず劣らずで、じゃじゃ麺こそ盛岡の味と言い切る地元民もいるほどなのです。

じゃじゃ麺発祥の店・白龍(ばいろん)を昼時に訪ねてみると、店の外にまで順番を待つ人々があふれかえる大盛況。あらためて地元民食としての人気の高さにビックリします。

じゃじゃ麺は、茹でたてアツアツの平打ちうどんに、肉味噌、刻んだキュウリをのせ、酢・ラー油・おろしニンニクなどを好みで加えて、よくかき混ぜて食します。やや柔らかめに茹でられたうどんは、挽肉など18種類の食材をブレンドした肉味噌によく絡み、じゃじゃ麺独特のコクと旨みを醸し出すのです。

でも、じゃじゃ麺のお楽しみは、麺を食べた終わった後にも、もう一つ残っています。それが「チータンタン(鶏卵湯)」。麺を食べた後の器に、とき卵(50円)と肉味噌を加え、それに麺のゆで汁をかけて卵スープを作るのです。通は、このスープのためにわざわざ麺を残して具にするのだとか。他にも、肉味噌多め、ネギ抜き、キュウリ多めなど、自分好みのカスタマイズができるのがうれしいところです。盛岡を訪れたなら、地元民になりきって、じゃじゃ麺&チータンタン。ホントに美味しいです

7種類



じゃじゃ麺



白龍
ばいろん

盛岡市内丸5-15
019(624)2247
営/11:30~20:00(分店)
9:00~15:00
休/日曜日

“庶民の味”じゃじゃ麺...350円~