



(株) 三水コンサルタント 東北支社
太 田 和 成

－ 山形県の麺文化の紹介 －

1. はじめに

株式会社三水コンサルタント営業部の太田です。弊社に入社し、今年で3年目となりました。今後ともよろしくお願ひ申し上げます。今回の寄稿では、私の地元である山形県の食文化の中で特徴的な麺文化について紹介したいと思います。

2. 山形県の麺文化

山形県は、ラーメンをはじめとする麺類が根強いです。その中でも、郷土料理として位置付けされているものや、B級グルメとして全国的に有名なものなど多くの麺類が食べられています。麺類の種類を地域性の面からご紹介させていただきます。

1) ラーメン

山形県は、山形市におけるラーメン消費額及び人口10万人当りのラーメン店舗数が日本一で有名な県です。山形県では、地域ごとに根強く食べられているラーメンがあります。

県南部では、米沢ラーメン(米沢市)があり、山形県内の中で古くからあるラーメンです。あっさりとした醤油ラーメンに、手もみを加えたちぢれ麺が特徴です。米沢市内のほとんどのお店が手もみ麺を使用しています。近隣の南陽市では、地域活性化の一つとして、ラーメンを題材にする漫画とコラボしてラーメン店スタンプラリーを行っています。



米沢ラーメン

県中央部では、冷たいラーメンがあります。山形市は、1933年に40.8℃の気温を

記録し、その記録が約 70 年間日本の最高気温でした。そのため、暑い夏でも食べやすいように冷たいラーメンができました。冷やし中華と違い、冷たい麺と冷たいあっさりとした醤油スープのラーメンです。

県北東部では、とりもつラーメン(新庄市)があります。砂肝やハツなどのモツを醤油ラーメンに乗せたラーメンです。発祥としては、養鶏が盛んな地域のため、とりのもつ煮とラーメンを組み合わせられたことで生みだされました。

県北西部では、酒田のラーメン(酒田市)があります。酒田市は、海に面していることから漁業が盛んでトビウオや煮干しなどの魚介系スープにワンタンが乗っているラーメンです。酒田ラーメンは、文化庁から「未来の 100 年フード部門」に指定され、庄内地域の食文化の一つとされています



〔 酒田のラーメン 〕

2) そば

山形県は、ラーメンだけでなくそばも根強いです。人口 10 万人当たりのそば屋の店舗数でも長野県に次いで全国 2 位となっています。

山形県では、一般的な板そばの他に河北町の名物である冷たい肉そばがあり、山形県を代表する B 級グルメになっています。親鳥を使ったつゆと太い田舎そばを組み合わせただけにはないあじわいのそばになっています。

河北町の一部の店舗では、ソースかつ丼も提供されており、カレー風味のソースにつけたソースかつ丼と肉そばの組み合わせもおすすめです。



〔 かほくの肉そば 〕

3) うどん

山形県の内陸部では、冬の郷土料理としてひっぱりうどんがあります。呼び名の由来は所説ありますが、古くからある料理の一つになります。乾麺のうどんをゆでた鍋から取り、つけだれにつけて食べます。つけだれは、納豆や鯖缶など家庭によってさまざまあります。

4) 麦切り(麦きり)

山形県の庄内地方の郷土料理になります。讃岐うどんより細く、冷麦より太い小麦粉の麺になります。庄内地方では、蕎麦よりも麦切りをお店や家庭で食べるため、庄内地方のスーパーには沢山の種類の麦切が並んでいます。



〔 麦切り(麦きり) 〕

3. 終わりに

今年の5月に、コロナウイルスも第五類になり、インフルエンザと同じ区分になりました。今では、コロナ渦前のような生活に少しずつ戻りつつあると思います。旅行などで山形県へ行く際には参考にさせていただければと思います。

最後になりますが、上下水道コンサルタント協会の活動で、広瀬川一万人プロジェクトの清掃に昨年から参加しております。川岸には、プラスチックのごみや缶などが見受けられます。環境や、ライフラインに関わるコンサルタントの一員として、私自身ができる事を行いながら、社会に貢献していきたいと考えております。