

盛岡三大麺

岩手在住の福山です。

先日、久しぶりに同窓生の皆さんとズームでの会議を行ったときに、盛岡の「冷麺」についての質問があり、ちょっと違う答え（冷麺の生まれは？）をしてしまったので、盛岡三大麺として掲示板へ掲載します。

盛岡三大麺とは、「わんこそば」、「冷麺」、「じゃじゃめん」の三品です。各麺の特徴は



「わんこそば」は、祖先から伝わる「おもてなしの心」から生まれたこの地独特の伝統食文化です。宴の席で大勢のお客様をもてなすために考えられたと伝えられています。一口大の小分けにしたお蕎麦を様々な薬味と共にたっぷりと味わっていただけます。店舗によっても異なりますが15杯前後で通常のもりそば一杯分。お給士さんとの掛け合いも楽しい、盛岡ならではの「わんこそば」です。

私も、岩手に転勤した年にトライしましたが、確か60杯程度で終わり、100杯以上で頂ける認定書は貰えませんでした。トライはこの一回だけで終わりました。



「盛岡冷麺」は、朝鮮半島北部出身で日本に移住してきた食道園の青木輝人さんの手により盛岡で誕生しました。小麦粉と馬鈴薯でん粉による強いコシの麺が独特の歯ざわりを生み出しています。スープは牛骨・鶏肉等を煮込んで味付けしております。飲み心地良くコクもたっぷりでキムチの辛さと相性ぴったりです。辛味が苦手な人でもキムチの量で辛さを調節できます。そして、ゆで卵、キュウリ、季節の果物などが盛り付けられることで多彩な味になります。最初は、ビックリした「冷麺」の麺ですが、慣れると麺とスープが美味しくて、自宅でもよく食べています。本来の韓国の冷麺はそば粉のため風味、色が異なり、盛岡では受け入れられなかったため工夫して現在の麺になったとのことです。



「盛岡じゃじゃ麺」は、もともと「炒めみそうどん」という意味です。中国東北部の麺を参考に、白龍（パイロン）の高階貫勝さんが屋台から始めた麺です。麺と特製味噌をよく混ぜあわせ、お好みで、おろし生姜・酢・にんにく・ラー油を加えて食べてください。食べるほどにくせになる味わいです。なお、麺と具は全部食べきらずに少しだけ残しておき、「ちーたんたん(鶏蛋湯)」と注文してください。おいしい玉子スープを味わうことができます。

これも自宅でもよく食べますが、生卵の苦手な私は「ちーたんたん」には、一度もトライしたことがないです。

韓国ドラマでも良く「じゃじゃ麺」を食べている場面がありますが、盛岡に比べてもっと色が黒いです。

※解説や写真は盛岡三大麺協議会のホームページからコピペしました。