

冷やし麺



夏と言えば「冷やし麺」。冷やし中華を始め、そうめんやそばなど色々な冷やし麺文化があります。麺類は地域によって、随分事情が変わるものです。そういったこともあり、実は奥が深い食べ物です。そこで今回は、これからの時期に食べる機会も多い冷やし麺を特集します。

冷やし蕎麦

冷やし蕎麦については、起源が諸説あります。その中の一つが山形県。特に蕎麦文化の盛んな内陸部では、長らく「日本一の最高気温記録」があった程、昔から夏は猛暑になる地域です。そこで根付いたのが冷やし蕎麦の文化。一般的に冷たい蕎麦といえば、ざるそばが多いのですが、山形県では今でも汁に浸かった冷たい肉蕎麦が盛んに食され、多くの蕎麦屋で看板メニューとされています。特に山形市近隣の河北町の名物料理とされ、親鶏とねぎがメインの具材で、鶏だしのスープが特徴です。一方で、ざるそばは江戸(東京)を中心に生まれた文化とされており、元祖とされるのは深川洲崎にあった「伊勢屋」。1700年代には江戸の名物蕎麦として食されていた記録があります。また、江戸ではぶっかけ蕎麦が元禄年間に登場しています。ぶっかけ蕎麦は器一つで済むため、食べる側は立ち食いで、店側も労力が少なく済むことから、人気だったそうです。

冷やしラーメンと冷やし中華

ご存知の方も多いかと思いますが、冷やし中華と冷やしラーメンは似て非なるもの。前者は冷やした中華麺を用いた麺料理、後者はスープも麺も冷たい料理です。起源は諸説ありますが、有名な物として冷やし中華は仙台が発祥、後者は山形が発祥とされます。一山隔てただけの距離の近い都市で全く別な麺文化が生まれた…というエピソードは非常に興味深いですね。

発祥をもう少し掘り下げると、仙台市錦町(現・仙台市青葉区錦町)の龍亭で冷やし中華の原型を発売したとされるのが昭和12年のこと。まだ冷房が存在しない時代、熱々の中華料理は敬遠される傾向にあり、売上低下が深刻だったそうです。そこで仙台市の龍亭店主が有志と勉強会を重ねて開発されたのが「涼拌麺」。もやし・キャベツ・メンマ・トマト・チャーシューを載せたものに、少なめの醤油味のタレをかけたものでした。しかし、まだ甘酸っぱいものではなく、値段もラーメンの2倍だったとか。この龍亭は現在も営業しており、今でも「涼拌麺」を発売しています。ちなみに冷やし中華文化が盛んな仙台では、冬でも食べられる店も多いそうです。なお、冷やし中華はこの他に東京・神田が発祥という説もあります。

一方、冷やしラーメンはこれよりも遅い昭和27年に山形市の「栄屋本店」で誕生したとされます。仙台以上に夏場は暑い山形市。温かいラーメンは同様に売れなくなることに加え、常連客の要望もあり、1年がかりで誕生したのが冷やしラーメンです。詳しいことは分かっていませんが、肉蕎麦文化に着想を得たのではないかとされています。この他に福島や新潟が発祥とする説もあります。なお、冷やし中華は醤油味やごまだれ味がありますが、冷やしラーメンは基本が醤油味。この文化が東京に知れ渡ったとされる2000年代以降、塩味や豚骨味などが登場して、バリエーションが豊富になったんだそうです。



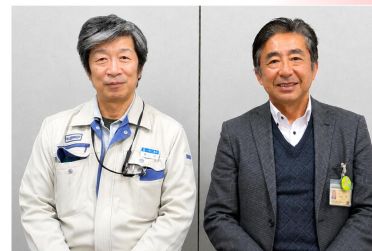
そうめんとひやむぎ

そして冷やし麺で忘れてはいけないのが「そうめん」と「ひやむぎ」。どちらも小麦粉を原料とした麺類ですが、大まかな違いとしては「太さ」が挙げられます。日本農林規格(JAS)できちんと定義されており、機械製麺の場合、長径1.3mm未満がそうめん、同1.3mm以上1.7mm未満がひやむぎ、それ以上の太さはうどんとして扱われることになっています(手延べ製法の場合は若干異なる)。

起源は曖昧な部分が多いのですが、有力なものが、古代中国大陸の文献に出てくる「索餅」(さくべい)がに日本に伝わった…とされるもの。もともと索餅は麺類というよりは縄状の食品で、小麦粉と米粉を水で練り、塩を加えた物でした。当時は祝い事や祭事に使われる食品とされており、特に平安期には七夕の儀式の供物にも用いられ、こういった行事では欠かせないものだったと言われています。これが次第に細くなっていき、「索麺」から「素麺(そうめん)」へ名称も変化したものと考えられています。室町時代頃には現在のそうめんの形が出来上がりました。ちなみに南北朝時代には「サウメマ」という名称で文献に登場しており、名称も定着したとみられています。なお、当時は上流階級しか食べられず、庶民が食べるようになったのは江戸時代からとされます。

一方、ひやむぎについては、北条重時に関連する資料によれば、弘長元年(1261年)に京都で食べられた記録が残っています。当時は「切麦」と呼ばれていました。これはそうめんが手延べで作られていたのに対し、ひやむぎは切麺として伝来したため、その違いを表すためという説があるようです。なお、「切麦」はその後「熱麦」と「冷麦」に分けられていきます。熱麦は温かい料理で冬場を中心に食べられる料理で、冷麦は夏に食べられる料理(冷やし麺)で明確に食べ分けされた…と考えられています。

伸社長が行く! 突撃!!隣のお客様



由利本荘市石脇・小林工業株式会社 執行役員 亀山 純 様

今回は、由利本荘市石脇にある小林工業株式会社の執行役員・亀山純さんにお話を伺いました。小林工業は金型の設計製造や粉末成形機を中心とした産業用機械の製造を行っています。小林工業の従業員数は180名で、この他に関連企業として小林テック(同市)、井川機械工業(井川町)などもあり、由利本荘市の一大企業グループの一つです。亀山さんは小林工業の生き字引とも言える存在で、長らく機械製作部長として、数々の産業用機械製造に携わってきました。昨年社長が交代されたのに合わせる形で組織改編があり、製造の第一線を後進へ引き継ぎ、現在は執行役員として、総務部長・品質保証部長を兼務しています。所属部署が変わり、慣れない事も多く、大変なことも多いんだそうです。亀山さんとはお酒の席でも一緒に過ごさせていただくことも多く、いつもお世話になっています。これからも美味しいお酒を飲んで、頑張っていきましょう。貴重なお時間ありがとうございました。

小林工業本社(同社HPより)

ISO 9001 14001 認定工場 小林工業株式会社

■小林工業株式会社…昭和27年小林工業所として創立、昭和35年小林工業株式会社へ改組。資本金5000万円、社長は佐藤正樹氏。本社工場は秋田県由利本荘市石脇字赤元1-372。主な事業は成形金型製造と産業用機械製造。グループ会社として、小林テック(由利本荘市)、井川機械工業(井川町)、西根工業(岩手県八幡平市)、KO BAYASHI KANAGATA (THAILAND)がある。

第21回 優勝は田口寛人(秋田県外郎)さん



第21回麻雀記念大会が6月27日、協働大町ビルで開催されました。28名の方にご参加頂き、大盛況となりました。優勝したのが秋田県外郎・田口寛人さん。秋田県外郎くも優勝を多数輩出している強豪ですが、田口さんは初優勝となりました。

終始安定して点数を積み上げての優勝でしたが、特に2回戦目に32,500点、3回戦目で12,700点を獲得し、最終戦ではほぼ独走状態となりました。まさに「盤石な手作り」で文句なしでした。来年の連覇も是非期待しています。みなさん、本当にご参加ありがとうございました。

読書家・伸社長がオススメ! BookWatcher

汝、星のごとく

風良ゆう著/講談社刊/2022年発売
定価1,760円(税込)/電子書籍版は990円)

オススメの1冊を紹介する「BookWatcher」。毎月伸社長が厳選した一冊を紹介しています。今回は風良ゆうの「汝、星のごとく」です。

瀬戸内の小さな島を舞台に、家庭環境に傷を抱えた男女・井上暁海(あきみ)と青笠権(かい)の約15年間にわたる恋と人生を描いた作品です。2023年の本屋大賞を受賞した恋愛小説で、今年10月には横浜流星・広瀬すずのW主演による映画が公開される予定です。

< あらすじ >

高校生の井上暁海は、父の不倫で家庭が崩壊し、精神的に不安定な母を支えながら島で暮らしています。一方、青笠権は恋愛に依存する母に振り回され、母が恋人を追って島へ移り住んだことで転校してきます。孤独や家庭の問題を抱える二人は意気投合し、恋人同士になります。そして、「卒業したら一緒に東京へ行こう」と約束します。しかし卒業後、約束は果たせません。権は漫画原作者としての才能を認められ、東京へ進みます。暁海は母を一人にできず、島に残ることを選びます。遠距離恋愛となった二人は、お互いを思いながら生活や価値観の違い、家族への責任によって少しずつずれていきます。東京で権は漫画原作者として成功します。しかし、仕事のプレッシャーや人間関係、母との複雑な関係に苦しみ、精神的に追い詰められていきます。暁海も島で働きながら母の介護や生活を支え続け、自分の人生を後回しにして生きることになります。互いを愛し続けているにもかかわらず、二人は一緒に暮らす未来を選べないまま年月が流れます。やがて権は重い病気を患っていることが判明します。暁海は再び権のもとへ向かい、最後の時間をともに過ごします。しかし、権は病により亡くなります。二人が若い頃に思い描いた未来は実現しませんでした。暁海は高校時代の恩師である北原先生と結婚します。ただし、それは権を忘れたという意味ではありません。権への愛と喪失を抱え続けながら、新しい人生を歩み始めるという結末になっています。物語は、「人は誰かを深く愛した記憶を抱えたままでも、生き続けることができる」という余韻を残して幕を閉じます。

この作品のテーマは家族という逃げられないしがらみと愛する人と生きることの難しさ、自分の人生を選ぶ自由と責任を喪失を抱えながら生きていくことを丁寧に描いた作品です。恋愛が成就する物語ではなく、「愛していても人生は思い通りにならない」という現実を静かに描いている点が、心に刺さります。原作を読み、さらに劇場へ足を運ぶのはいいかがでしょうか。

ちょっと一杯! もう一杯!! ペロペロ通信

新潟県新潟市北区 越後酒造場

コシノリッカ 純米生貯蔵原酒

原料:五百萬石・こしいぶき 精米歩合:70%
日本酒度: +5 アルコール:17%



今回は新潟市北区の越後酒造場「コシノリッカ」を紹介します。旧豊栄市中心部にある酒蔵で、創業以来のメインブランド「甘雨」や、「越乃八豊」ブランドで知られています。「コシノリッカ」は漢字表記にすると「越乃六華」。流通量としてはあまり多くないらしく、GWに新潟で立ち寄った酒屋さんでたまたま出会って購入しました。中口寄りの辛口でキレがあります。6月に飲みましたが、冷酒あるいはロックがおすすめですということ。飲むには季節的に若干早かったようですが、暑い時期に枝豆や冷や奴のような淡泊な料理と合わせて飲むとぴったりな1本です。720ml 1,738円(税込)。

■ 編集後記

先日私用で東京へ行きました。当日の都心の最高気温は34℃。日本橋を10分ほど歩きましたが、暑くて日陰を探しながらの移動でした。その途中にあった、宝くじの当選祈願で人気の福徳神社はジャンボ宝くじの発売期間ということもあって、炎天下でも長蛇の列。ついでに参拝しようかと思いましたが、暑さに耐えきれず断念。東京の人は凄いですね。

伸社長のグルメ情報 由利本荘市 まんがんや



今回は「まんがんや」の看板メニュー『なかみちチャンポン』を紹介します。味の特徴と評判としては「激アツ」で濃厚なスープ、ラードの香りが漂う熱々のスープが特徴。海鮮と野菜の旨味が凝縮されており、コクがありながらも後を引き、美味しいです。また、こだわりの低

加水の細めな自家製麺を使用しており、プツプツとした独特の食感と、スープをしっかり吸い上げる相性の良さが「麺好き」にはたまりません!チャンポンらしく海鮮や野菜がたっぷり入っており、満足度が高い一杯です。私は正油派ですが、味噌チャンポンも評判が良く、素材の旨味がダイレクトに感じたい方にはおすすめです。本荘方面にお出かけの際は、火傷に注意してぜひともご賞味ください!!



三栄機械器具株式会社

〒010-0065 秋田県秋田市茨島2-9-35
TEL 018-862-3105 FAX 018-863-0924

企画・編集 佐々木隆貴

三栄機械器具 検索