

# 酒田のラーメンを考える会

**30数年前、湊町酒田に  
ラーメンの作り手同士が  
学び合う場が誕生した。**

プロフエッショナルと呼ばれる人の多くは、自らの仕事の手の内を明かしたがるものだろう。しかも、相手が同業者であればなおさらのことだ。しかし「酒田のラーメンを考える会」は、ラーメン店の店主たちが互いの知識や技術を共有しあう団体として、平成2年に発足した。

「考える会の前身として『旨会』というのがあったんです。当時30歳前後だった2代目、3代目は、みんな何となく『どうしてこのダシで、この具材を使うんだろう?』といった漠然とした疑問を抱えていた。だけど自分の親父には聞きにくいから、みんなで情報交換をしようと思ったんです。『旨会』では会員の店を食べ歩いて批評しあい、互いが持っている知識を徹底的に話し合ったという。設立メンバーである三日月軒東中の口店の店主・佐藤裕司さんは当時のことを振り返る。「自分たちでも本当によくやっただけなんです。最初県内の他支部からは、『ラーメン店は親方一人でやるもので、他人

がそこまで言う必要はないんじゃないか』とも言われましたけどね。確かにそれが率直な意見だろう。しかしラーメン店だけではなく、ここ酒田では他にも酒蔵や洋食店が古くから同業者同士で勉強会を行っている。これはなぜなのか。

「県外の方に来てもらうには、それぞれが『点』で頑張っている足りない。酒田はどの店に行っても当たりだと言われるよう、全体の底上げが重要なんです。地元消費で満足せず、外に目を向けた意識は、湊町の交易で栄えてきた酒田の気質なのかもしれない。」

**酒田のラーメンを全国区に！  
発信力の強化を目指して  
「旨会」から「考える会」へ。**

「旨会」の活動を基盤に、より県外へのPRに力を入れるため、ラーメン専門店のみの「酒田のラーメンを考える会」が発足した。最初の会員は34店舗。ポスターやチラシ、のぼりなどを統一し、ホームページを立ち上げた。「当時はインターネットが普及し始めた頃。外に向けて発信するにはもってこいだから、いち早く立ち上げました」。酒田市麺類食堂組合の組合長を務める新月の店主・加賀



Supported by 庄内広域行政組合

ラーメン消費量日本一というラーメン大国・山形県の中でも、県内外からわざわざ食べに訪れるお客さんも多いのが、酒田エリア。「酒田のラーメンを考える会」では、酒田のラーメンを全国に発信していきと店同士による味と技術の研鑽や、地域一丸となったPRに励んでいます。

懐かしくて、優しい味。  
酒田は魚介系醤油ラーメンの中心地。

◎スープ  
煮干しと昆布、トビウオなどを使った魚介系ダシに、しょうゆ味がベース。軟水の土地柄、だし繊維が細かいのも特徴。

◎麺  
自家製麺の利点は、粉の配合から微妙に調整できること。また、粉への加水率が高く、熟成を加えることで、独特のコシや弾力が生まれる。

◎メンマ  
塩蔵と乾燥が使われている。戻し方、味つけなど各店にコツがあり食感の違いを生み出している。乾燥は手間がかかる分、歯ごたえがありうま味が出るそう。

◎チャーシュー  
定番は豚モモ肉のしょうゆ煮。ガツン! と脂がのったチャーシューとは一線を画すが、最近ではチャーシューも各店バラエティに富んだ内容に。



◎ご当地ラーメンマップ  
ここに挙げた以外にも、全国各地にラーメンの名所は点在。その中でも酒田は知る人ぞ知る「聖地」といわれているという。

屋貫さんは語る。「徐々に離脱する人も出たけれど、最初は自分たちより年上のラーメン店主さんたちも考え方に共鳴して、一緒にのぼりを立ててくれた。その気持ちがありがたかったです」。現在、検索サイトで「酒田」「ラーメン」と打ち込むとトップに出てくるのは「考える会」のホームページだ。アクセス数も多く、最近では知名度が高まり、首都圏からの取材も増えているという。

## 明らかになった 「酒田のラーメン」の特徴と 各店の個性と理想。

酒田のラーメンといえば、煮干しと昆布を主とした魚介系のダシ、素朴な醤油味、そして熟成させたモチモチの多加水麺を特徴とする。しかも自家製麺率は80%以上と、他地域よりも圧倒的に高い。会ではこうした特徴を明確にして売りにしてきたと同時に、14店の加盟店それぞれ個性も際立ってきたと、三日月軒の佐藤さんは言う。「考える会」で最初に行ったのは、粉の勉強会。当時は出前が全体の8割ほどを占めていた。するとどうしても麺がのびてしまう。『のびにくい麺を作ろう』と、製粉業者の

技術者を呼んで小麦粉の種類から勉強しました。結果、うま味を出すためにはデンプン質の多い粉を使うのだとわかったという。「それまではどの店も同じような小麦粉を使っていました。粉から学んだことで、各店が作りたと思う麺がはつきりと分かって、配合を工夫するようになった。そこから個性が出てきたんです」。

また、30年以上前から酒田市内の保育園で年に1度開催している「ラーメン給食」も、技術の研鑽に一役買っているという。定休日の同じ数店舗が保育園に向き、一からラーメンを作って見せる活動だ。現場では共同で仕込みをし、「どうやって麺打ってんな？」などといった気軽な会話を通して、作り方の小さな違いを発見できる。さらしな店主の石垣洋平さんは「ラーメン給食限定で県産の『ゆきちから』という小麦粉100%で麺を打ってみたんです。本当は100%にしない方が美味しい麺になるんですが、子どもたちに山形の小麦で作った麺だと言って教えられるから。自分たちで食べても、こういう食感になるんだって知識が増えますよね」。そうし

て得た新しい知識を取り入れるかは、店主の判断に委ねられる。それぞれ理想とする味は違う、それなら技術はどんどん公開しあえば良いのだと「考える会」のメンバーは口を揃える。

## 伝統の味を守りながら さらなる発展を目指して。 若き後継者たちも学び合う。

「酒田のラーメンは昭和初年に、東京の醤油系の流れをくんで誕生しました。今では東京で醤油ラーメンを出す店が少なくなっただけ、一つの食文化だからなくしたくない。時代と共に少しずつ変わりはありますが、次の世代につないでいってほしい」。そんな父親世代の想いを受けつつ発足した「考える会」青年部は現在8人。さらし

な石垣さんが部長となり、三日月軒東中の口店・駅東店と新月、東軒、川柳、花鳥風月、満月の後継者20〜30代が参加する。部内では、自らが温めているアイデアや将来のイメージが、世代独自の視点で語られているという。「今、薄皮のワンタンを酒田のラーメンの顔にしようとして動いています。麺はまだ親父世代が打っている店が多いので、ワンタンは自分たちが作ろうと。お互いの技術を教え合ったりもしています。今年はラーメン給食でも青年部グループが活動する予定だという。自由に意見を言い合い、技を磨き合う。それはまるで「考える会」が生まれた時と同じではないか。酒田のラーメンの歴史は、こうして再び繰り返され、進化していくのだろう」。

## 30年かけて築き上げてきた、 気軽に教え合える関係。



市内の保育園を訪ねる「ラーメン給食」は30年来続くイベント。麺やスープがどんなふうに作られているのか子どもたちも興味津々。写真は平田保育園での様子。



酒田のラーメンを考える会 会長  
三日月軒 東中の口 店主  
**佐藤裕司さん**  
Sato Yuji

「酒田は湊町だから、魚ダシに楽しみがあるよ。地域にあるうまいものを使うというのが、その地域のラーメンの特色だと思う」。



月1回の定例ミーティングは営業後の店内で行われる。ここでの何気ない会話から、イベントや商品開発などのアイデアが生まれている。

酒田市麺類食堂組合組合長  
新月 店主  
**加賀屋 貢さん**  
Kagaya Mitsugi

「会のメンバーは誰が先生だとか正解だとかはない。自分でやってみて、自分で正解を見つけなさいと若手には言っているんです」。



どんしゃんまつりと同時開催された「酒田麺博2013」には、5店舗中、「考える会」から2店舗が出店。雨模様にも関わらず長い行列ができた。



今夏、最高の売り上げを記録したおみやげラーメン。新登場のせんべいは、見た目に忠実(!?)なぜかクセになる不思議食感。「酒田夢の倶楽」で販売。



酒田市麺類食堂組合  
麺工房 さらしな 店主  
**石垣洋平さん**  
Ishigaki Yohei

「県外で酒田に近い魚系ラーメンを出してる繁盛店に皆で食べに行ったことも。行き来する間にいろいろと話せたことも良かった」。

7月に発刊した「酒田のラーメン物語」。ラーメンを科学的に、文化的に、庶民的に紹介。著者の柏倉卓司さんのラーメン愛にあふれた酒田の食文化を語る1冊。



発行：株式会社平野新聞舗(0234-21-2120)  
取扱店：〈酒田市〉みずほ八文字屋、リーダーズ、  
〈鶴岡市〉八文字屋エビスヤ店、BOOKs/バル店

## 暖簾を守りながらも チャレンジに燃える青年部。

取材・文＝松本典子  
編集・撮影＝Cradle編集部  
協力・写真提供＝  
平田保育園、株式会社平野新聞舗