

盛岡三大麺に関する私見

A Note on the Three Great Noodles of Morioka

平山貴司¹ 岩手太郎¹ 盛岡花子²
Takashi Hirayama Taro Iwate Hanako Morioka

¹ ○○大学 ○○学部 ○○学科
¹ Faculty of Something, Somewhere University
² ○○研究所 ○○部

² Department of Something, Somewhere Research Center
E-mail: hira@bbb.cc.dd, iwa@ccc.ddd.ee, mori@dd.eee.fff

概要: 盛岡三大麺といえば、冷麺、じゃじゃ麺、わんこそばを指し、盛岡の名物である。本稿では、盛岡市民がこれらの麺料理をいかにして味わうかを紹介する。また、盛岡を訪れる観光客への助言も与える。

1 盛岡三大麺

盛岡市は岩手県の内陸中部に位置する市であり、岩手県の県庁所在地である。2023 年には、ニューヨーク・タイムズによる「2023 年に行くべき 52 カ所」の 2 番目に日本の盛岡市が選ばれ [1]、注目の観光地となった。盛岡市民は、**盛岡冷麺**、**盛岡じゃじゃ麺**、**わんこそば**を**盛岡三大麺**と呼び、親しんでいる [2, 3]。マスコミでも取り上げられてきたおかげで、それなりに有名になり、観光客にも人気がある。人気に伴い、スケールを拡大して**いわて三大麺**と称することも見受けられるようになっている。

2 盛岡冷麺

驚くほどコシの強い麺とキムチの辛味が効いたスープの冷製麺料理。朝鮮半島由来の冷麺が盛岡で独自の進化を遂げ、盛岡冷麺となった。盛岡では単に「冷麺」(れいめん)と呼ぶことが普通である。実は盛岡には冷麺専門店ほとんどなく、盛岡市民が冷麺を食べに行くところはもっぱら焼肉店となっている。

店では、辛味の強さを数段階から選べるが、辛いのが苦手な人や初めての人は**別辛**(べつから)を選ぶと良い。別辛は、辛味を冷麺とは別の容器で提供することである。自分で辛味を少しずつ冷麺に入れて様子を見ながら食べることができるので、過度な辛味による失敗を避けるのに有効である。テーブルには酢が置か

れており、盛岡市民はお好みで酢を冷麺に入れる。

3 盛岡じゃじゃ麺

きしめんや平うどんのような独特の平麺の上に肉味噌を乗せた汁なし麺料理。中国の炸醬麵(ジャージャンメン)が盛岡で独自の進化を遂げ、盛岡じゃじゃ麺となった。盛岡では単に「じゃじゃ麺」と呼ぶことが普通である。表記においては、ひらがなの「じゃじゃ」に漢字の「麺」の組み合わせで書くことが多い。

容器としては、どんぶりではなく皿で提供されるのが通例である。麺をよく混ぜて、肉味噌をまんべんなく全体に行き渡らせてから食べるのが作法である。テーブルには酢、ラー油、おろしニンニクなどが置かれており、盛岡市民はお好みでそれらをじゃじゃ麺に加え、アレンジや味変を楽しむ。

食後の**鶏蛋湯**(チータンタン)という玉子スープも大事な楽しみである。あえて肉味噌を少しだけ残して食べ終わった皿に、客自身が生卵を割り入れてかき混ぜ、その皿を店員に渡すと、鶏蛋湯になって戻ってくる。予備知識のない観光客にとっては、楽しみ方の作法がわかりにくい点が多いので、素直に「観光客なので食べ方を教えてください。」と店員に伝え、作法を教えてもらうのが得策である。

4 わんこそば

おわんに入った一口大のそばを、客が食べるたびに給仕が補給するという掛け合いが楽しいそば料理。わんこそばの料金は定額制食べ放題としている店が多い。ねぎ、大根おろし、漬物など店ごとに趣向を凝らした多彩な薬味・箸休めが提供されるので、薬味を少しずつそばと合わせておいしくいただく。客は十分満足したら、おわんにふたを閉めることで、食事の終了を合図する。給仕はこの合図があるまで補給を続ける。

わんこそばは、観光客へのもてなし料理という位置づけであるため、盛岡市民自身がわんこそばを食べる機会は、冷麺やじゃじゃ麺と比較すると少なめである(表 1)。例年わんこそばの大会が開かれているため、大食い・早食いに挑戦するイメージが強いが、本来もてなし料理であり、観光客には和気あいあいと食べて楽しんでもらいたい。

表 1 盛岡市民 1 人に聞きました

| | 冷麺 | じゃじゃ麺 | わんこそば |
|------------|-----|-------|-------|
| 大好き? | はい | はい | はい |
| 最近食べた? | はい | はい | いいえ |
| 来店 1 回の食事量 | 1 杯 | 1 皿 | 70 杯 |

参考文献

- [1] Caig Mod et al., 52 Places to Go in 2023, The New York Times 電子版, 2023 年 1 月
- [2] いわなみつ, 二丁目のママ, “岩手あるある”, TO ブックス, 2014 年 12 月
- [3] 菊池幸見, “岩手共和国のオキテ 100 カ条”, メイツ出版, 2015 年 6 月