

醤油ベースのスープに

「コシのある縮れ麺」



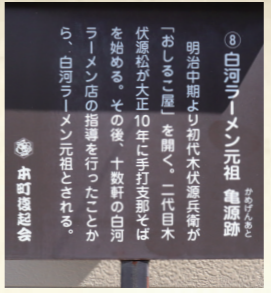
特集

やっぱり白河のラーメンが大好きだ！

白河ラーメンの始まり ～主なルーツ～

ラーメン文化の訪れ

日本のラーメンの歴史をたどる時、必ず出てくるのが明治43年（1910）に開店した東京浅草・来々軒です。それから十年余りの時を経て、白河や喜多方にラーメン文化が訪れました。喜多方をはじめ、全国各地のルーツは屋台が主流であったのに対し、ここ白河は「亀源」という店舗が始まりました。



▲「亀源跡」看板（本町）



▲在りし日の「亀源」創業者 木伏源松さん (写真提供：渡辺 紀子氏)

いたのが、当時白河にはまだなかった。支那そばでした。源松さんは横浜で何年か修行をした後、大正10年（1921）に白河ラーメンのルーツとなる「亀源」を創業しました。源松さんの挑戦が、白河にラーメン文化をもたらすこととなりました。

それぞれの店へ

「亀源」で指導を受けた1人に和知秦さんがいました。現在ある「茶釜本店」の創業者です。秦さんは源松さんのもとで修行をし、兄の久之丞さんと支那そば屋「家庭食堂」を始めました。兄弟で営む「家庭食堂」は秦さんが抜け「茶釜食堂年貢町店」へと変わります。

現代へ

戦前からの白河ラーメンの伝統は「ら食堂」の先代竹井寅次さんの登場で広がっていきます。寅次さんが多くの弟子に惜しまず技術を教え、白河にラーメン店が増えていったことが、白河ラーメンの知名度を広げる基礎になったともいわれています。そして、今に至るまで多くのラーメン店の努力によって味や技術が進化を遂げ、白河の食文化の発展につながっているのです。

美味しさの秘密を探る！材料編

醤油

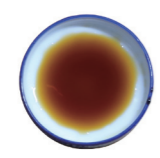
ヤマボシ醤油合名会社



色や味を引き立たせるため、生揚げ醤油を多めに使用し、ラーメン用の醤油を製造。加熱・殺菌処理では、醤油の香ばしい香を飛ばさないよう、温度と時間を徹底的に管理する。



奥さんと2人体制で味見。目指す味を舌が感じる瞬間まで調整を重ね、受け継がれてきた味を守り続ける。



香・色・味にこだわり、マイルドな味に仕上がった醤油は、白河の麺やチャーシューとの相性は抜群。

麺

株菊忠



▲オリジナル小麦粉 [K-1]

小麦粉は約40年間改良を重ねたオリジナル小麦と混ぜる水は創業当時から地下100mからくみ上げる井戸水を使用。



特に重要な行程のミキシング（右）と、切り出し（左）。加水率（小麦に対して加える水などの割合）が約44、45%と高めの生地を実現するため、特注の機械を使用。



原料や水にこだわり完成した麺は、コシがあって歯切れが良く、新鮮で小麦本来の味が感じられる。

チャーシュー

有肉の秋元本店



血統にこだわった三元豚「白河高原清流豚」は、ミネラルたっぷりの地下水と、澄んだ空気で生育される。クセがなく、甘味と口どけの良さが特徴。



肉本来の甘味を最大限生かし、スープによく絡むよう、味付けは薄めに。



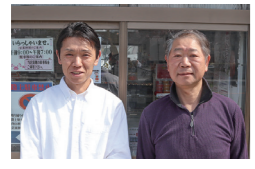
だしと醤油を吸い込んだチャーシューは、スープの風味を損なわない一品。醤油味のスープに、豚肉の甘さが絶妙にマッチ。



代表 大槻 安生さん
食欲をそそるスープの香りと切れのある味をご堪能ください。



代表取締役 菊地 柔雄さん
地元産の小麦粉を使用したラーメンの美味しさを感じてください。



代表取締役 秋元 幸一さん（右）
専務取締役 秋元 雅幸さん（左）
白河生まれ、白河育ちの清流豚をぜひ味わってください。

【参考文献】 渡辺 紀子氏 「白河ラーメン物語」、「白河」歴史春秋出版(株) 2015年発行

45店舗、約90種類のラーメンが登録されています。お好みのラーメンを探して食べに行きましょう。



(公財) 白河観光物産協会 伊藤さん

◆お店の営業日
◆ラーメンの価格
◆白河駅からの距離
◆お店からのコメントなど
※登録店舗数は年に一回更新されます。



◆お店の営業日



JR白河駅に隣接しているしらかわ観光ステーション内に端末が設置してあります。味や麺のタイプなどから、おすすめのラーメンを検索することができます。

白河のラーメンを食べに行こう！
好みの一杯に出会える!?
白河ラーメンデータベース

ラーメンSNAP



家族、友達、お一人さま。ラーメンを食べている人は、みんな幸せそうな顔をしていました。年配の方から子どもまで、みんなを笑顔にしてくれる、私たちのソウルフード。

やっぱり白河のラーメンが大好きだ！



連日、多くの客がラーメンを求め、列を作る



各店舗が理想の味を追い求め、今なお進化を続ける白河のラーメンは、先人の味や技術を受け継ぎながら、市民や観光客の舌を楽しませていきます。
今では、その味の種類の幅広く、昔ながらの醤油味からオリジナルのラーメンまで味わうことができます。色々なお店を巡り、白河が誇る食文化を楽しみましょう。

☎秘書広報課 広報広聴係

(28) 55501



辺りはまだ真っ暗。多くの人が寝静まる中、職人たちの仕事が始まる。

仕込み(一部)から開店まで

3:00

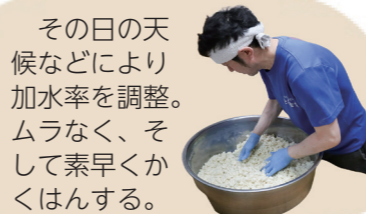
鶏がらの準備
水回し(麺づくり)
チャーシュー・タレの準備



スープには、全国から取り寄せた7種類の鶏がらを使用。

4:00

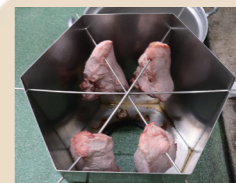
スープの火入れ



その日の天候などにより加水率を調整。ムラなく、そして素早くかくはんする。

5:00

麺踏み・伸ばし(麺づくり)



特注の燻製器。部位により「焼き・蒸し・煮る」時間を緻密に調整。



焼いた豚肉を煮た醤油は、1週間ほど寝かせてから使用。これがタレとなる。

6:00

1人目のお客さん到着



鶏がら、豚がら、こんぶからうま味を極限まで抽出。火を付けてから7時間程かけ、じっくり作る。

7:00

チャーシュー完成

8:00

もみ(麺づくり)



力加減を調整しながら生地が均一になるようにのばす。弾力が強いので、かなりの重労働。職人の息もあがる。

9:00

スープ完成



独特の縮れを出す工程。麺の太さや固さにはわずかな差が。指先の感覚を頼りに、もむ回数や力加減を調整。

10:00

開店

11:00



ラーメンを待ち望んだお客さんたちが続々と店内へ。麺、スープ、タレ、チャーシューなど、全ての材料が絶妙なバランスを保ち一杯のラーメンが完成する。食を通じて人に感動を与える。職人のこだわりと思いが詰まった魂の一杯。

長時間並んでくれるお客さんが多いので、なおさら満足してもらえるラーメンを提供できるよう、思いを込めて作っています。こだわりの手打ち麺の良さを味わいに来てください。
今の味に満足せず、これからも、もっとおいしいラーメンを追求していきます。



とら食堂 竹井 康三さん



仕込みを始めてから約8時間。ようやくお客さんの幸せそうな笑顔を見ることができるのです。

美味しさの秘密を探る！ラーメン店編

今やその名は全国区。名店「とら食堂」で美味しさの秘密を探りました。一杯のラーメンがお客さんの前に届くまで、職人たちの強いこだわりと、熱い思いが込められていました。