

## Data

### ●お問合せ先

北海道製麺協同組合 Tel.011-241-1770  
(函館ラーメン) 日の出製麺(株) Tel.0138-77-8189  
(旭川ラーメン) 旭川製麺(株) Tel.0166-82-3545



25件の北海道遺産の中で唯一「味覚」として選ばれたのがラーメンだ。カレーなどと並ぶ国民食。1億総「ラーメン評論家」といっていい。ところが、正確な市場規模も歴史も分からない。全国ブランド「札幌ラーメン」に対して、旭川や函館、釧路などの「地場ラーメン」が続々と名乗りを上げて「戦国時代」に突入した。

調べてみると謎が多い。まず、ラーメン店の数。店の業界団体がいないため、道製麺(めん)協同組合に聞いたところ「専門店もあれば中華料理店もあり、軒数も市場規模も分かりません」(事務局)。

行列のできる店もあれば閑古鳥の鳴く店もあり、競争は過酷。どこかで閉店すればどこかで開店しているといったありさまで、把握は難しそうだ。

ルーツも諸説ふんぶん。1922(大正11)年、札幌・北大前で麵類を出していた「竹谷食堂」の中国人料理人の肉そばがおいしいと評判になった。この料理人が料理を作り終えると「好了! (ハオ・ラー! 出来た)」と叫ぶところから、店主が「ラー・麵」と名づけた——という説がある。

東京・浅草の「来々軒」が明治の終わりにラーメンを出した、という異説も。

戦後の食糧難でラーメンが全国的なブームとなったのは確かなようだ。特に北海道では、富良野や美瑛などの小麦地帯を背景に、札幌や旭川でラーメン店が激増。そして昭和40年代、札幌市でスーパにみそを入れる革命的メニューが出現し、札幌ラーメンを全国ブランドに押し上げた。

道地域政策課で北海道遺産の指定に携わった横田喜美子主査は「由来や現況のよく分からない遺産というのも、ユニークですよ」と笑う。

「ラーメン業界は個人主義の世界」と、道内有名店社長は打ち明ける。「スープの製法を店のスタッフが盗んで他店に売り、訴訟ぎたになるなんてザラです」。社長は規模を拡大しても、スープの製法は決して社員に教えないという。

味も盛り付けもまちまち。行列の出来る店が必ずしもおいしいとは限らない。それがまた、魅力なのかもしれない。

### まちづくりと遺産

「札幌ラーメン」に対する「地場ラーメン」の挑戦は、旭川市で始まった。同市観光課の長谷川寛治課長は「旭川に来たら、とにかくまずラーメンを食べる——が、観光客の常識」という。

同市で8月の夏祭りに開かれる「ラーメンフェスティバル」が人気だ。目抜き通りの両側にテントが並び、味を競う。「3枚1000円」のチケットで食べ比べもできる。また、同市は毎年、横浜ドームで「ラーメン・ナイター」と銘打ち、観客に3000食の旭川ラーメンを配る。

旭川市を追撃するのが塩ラーメンの有名な函館市。1884(明治17)年5月、市内の「養和軒」が1杯15銭で売り出した南京ソバガルーツと言われ、5月8日を「ラーメンの日」に指定。ラーメンのまち福島県喜多方市に学び、函館市内の専門店が共通ののぼりを掲げる。

今年5月には市制施行80周年記念事業として、全国から有名店を呼んで「函館塩ラーメンサミット」を開催した。

釧路市や岩見沢市でも「地場の味」を活発に売り出す動き。ラーメン戦国時代をどこが勝ち抜くのだろうか。