

# 会津ラーメンと喜多方ラーメン 石田明夫

## ラーメンの歴史

### 会津若松市大戸町 上三寄ラーメン街

会津では、喜多方の他に、西会津の味噌ラーメン、会津若松市大戸町の上三寄ラーメンが知られています。上三寄周辺にはラーメン店が5軒あります。芦ノ牧温泉駅前にあるのが「牛乳屋食堂」で牛乳販売をしてきたため「牛乳屋」といいます。そして「うえんで」は、旧字上ノ台が土元のなまりが変化してつけられたものです。「ばんげや」は会津の方言で「夕方(晩)」を表し、夕方しか営業しなかった(現在は昼営業)ため名付けられました。

江戸時代前期、寛文四年(一六六五)、水戸藩の水戸光圀公が、日本人として初めて「中華麵」を食べたとされています。江戸前期の儒学者、中国浙江省の朱舜水(しゅしゅんすい)は、明王朝の復興をはかろうと四度来日しましたが、成就しませんでした。そして、万治二年(一六五九)長崎に亡命し、日本へ帰化します。寛文五年(一六六五)には、徳川光圀に招かれ水戸に来て、水戸学成立や、夫日本史」の編纂に大きな影響を与えています。天和二年(一六八二)八十三歳で亡くなり、常陸太田市にある水戸藩の墓地に埋葬されました。その朱舜水は、光圀公の接待に対し、自国の「沖そば」を作った振舞まつたのが最初とされています。ただし、この「沖そば」(中華麵)は一般庶民に広まることはありませんでした。

明治中期になると、横浜南京街(中華街)で、「南京そば」の屋台が登場します。その後、相次いで現在のような中華料理店が続々と開店し、全国に広まります。素麵のような細い長い麵です。明治十六年(一八八四)には、北海道函館市の「養和軒」で、「南京そば」というメニューが登場し、函館新聞にメニューの広告が載せられています。この記事は、日本最初のラーメンの広告のようです。ただし、「南京そば」が、現在のラーメンと同じかどうかは、不明です。



函館「五稜郭」



茨城県常陸太田市にある水戸藩墓地「瑞龍山」に明朝様式の朱舜水墓があります。

# 東北最古の会津ラーメン

## 会津ラーメンの特徴

会津では、味噌ラーメンと言えば、スープが味噌味のシンプルなもの、いわゆる味噌ラーメンを指すものがあります。会津の味噌ラーメンは、味噌タンメンと思った方が良く、野菜、もやし、肉をふんだんに入れたものが多いようです。

なお、タンメンは「塩味」を指すものであり、本来、味噌味は無かったものがいつの間にか広まったようです。

ラーメンのいい店は、会津若松市と喜多方市の市街地に多く点在しています。

他においしい店が集まっている場所は、会津若松市大戸町上三寄、西会津町があります。

## 始まりは「三角屋食堂」東北最古の店

会津若松市米代一丁目の「三角屋食堂」が最初です。食堂の主人西田さんが、明治時代末に、横浜へ出稼ぎに行き、そこで屋台のラーメンを食べました。そして、会津に戻り、食堂を始めたのが大正元年です。それは、仙台より早かったです。当時の麵は、横浜と同じで、細くて縮れていないものでした。

チャーシヤーに豚の肉を使用することから、会津では、肉を食べる風習が一般に浸透していなかったことから初めは好まれませんでした。しかし、その味が、少しずつ評判となり、店で修行するものもいて、会津全域に広まったのです。第二次世界大戦中は、食糧難でしたが、配給所となっていたことからラーメンは辛うじて作ることできました。

三角屋は、夏になると、マヨネーズをかけた「冷やし中華」や、冷たいラーメンも開発しています。



## 喜多方ラーメンの始まり

博多、札幌と並ぶ日本三大ラーメンの地。平打ち熟成多加水麵」という太くて縮れているのが特徴。喜多方は、会津若松の北の方にあることに由来。明治三十七年に岩越鉄道が喜多方まで開通した

記念に、縁起を担ぎ「喜多方」と駅名に変えたもの。ラーメン発祥の地は源来軒です。中国浙江省生まれの蕃欽星(ばん きんせい)氏は、十九歳で大正時代末の大正十二年(一九二三)に来日しました。その年、関東大震災で被災した横浜から多くの中華職人が全国に拡散したのです。喜多方には、中国などから多く来ていた外国人労働者の中に叔父がいて、加納鉦山を訪ねて来たのです。そこで、中国のラーメンを屋台で歩き回って出したのが始まりです。大正十三年に店舗を現在地に構えます。

当初、横浜と同じ細くて長い麵でした。それを平打ちで細麵だったものが、切れないことが評判となり、時間を置くと味がしみ込み、さらにおいしいことも分かり、なおさら麵を太くしたのです。そして縮れ麵にしたところ、もつとおしくなりました。それが喜多方に広がったものです。縮れた太麵の誕生となりました。

昭和二十五年(一九五〇)には、喜多方市に「まこと食堂」が開業します。当初は、入口にある六畳ほどの広さしかありませんでした。朝七時から店は開けられ、朝からラーメンを食べる風習が定着したのです。夕方は三時頃には閉まっていました。朝ラー」と呼ばれるのは、加納鉦山や昭和電工が三交代で操業し、朝食事をする人が多かったためです。

喜多方ラーメンが広まったのは、東京の写真家が蔵の写真展を銀座で開催し、その写真見た人が喜多方に来てラーメンを食べ、口コミで広まったのです。店舗数は約一二〇店舗あり、人口の割にラーメン店の密度は日本一です。

新井田氏は、葦名氏の家来、喜多方市塩川町の源太屋敷にいて、塩川町周辺を支配していた四天宿老の「平田氏」の家来で、源太屋敷の南側、塩川町新井田に住んでいました。平田氏は、北会津町の麻生や柳津町の麻生も支配していたことから、家来の新井田氏が麻生を実質的に支配していました。柳津の麻生には、山城の「麻生城」が残されています。



ラーメンの大手「幸楽苑」は、昭和二十九年（一九五四）に先代の新井田司氏が、会津若松市の神明通りに「味よし食堂」を開店したのが始まりです。その食堂は、後に「あいづっぽ」となりましたが、現在、店はありません。当初、会津若松市役所へ、配達していました。その時、井ぶり容器の回収が面倒なことから、発砲スチロールの容器で配達をしたこともあります。また、新井田氏は会津の友人を大切に、容器や食材は、会津の業者に多く発注しているのです。

## 「幸楽苑」の始まり

喜多方市塩川町新井田には、その館跡に上杉景勝時代には「新明氏」が入ります。昭和二十九年（一九五四）電力会社を定年退職した父司氏が「味よし食堂」開業。十八歳の時に、食堂を継ぎ、福島一の飲食店を創ろう」と決意。修業のため上京し、修行先の「幸楽飯店」から「幸楽」の二文字をもらい、後に「幸楽苑」となるきっかけとなります。店は、当初六坪で、従業員は三人。当時のメニューは、うどん（二十円）、天ぷらうどん（二十五円）、らーめん（三十五円）でした。昭和四十一年（一九六六）会津若松市城前に「華宮飯店」を開店。城前店「苑」に改称。昭和四十三年（一九六八）穴番街店を開店。昭和四十四年（一九六九）大町店を開店。現在五二〇店舗以上となり、年商は七千億円以上です。

## 白河ラーメンの特徴とちがい

白河ラーメンは、大正十年（一九二二）に開業した白河市本町（もとまち）の亀源（かめげん）が最初です。今は、店はありません。横浜で修業をし、白河に伝えたもので、手打ちの平打ち麺でした。それは、会津の麺に影響を受けたものです。大正時代には、本町には映画館があり、白河の繁華街であったことから、映画帰りにラーメンを食べる人が多く、評判となったのです。白河ラーメンの特徴は、醤油味をベースにしたもので、その代表が「虎食堂」です。市内には約百店舗あります。私は「英・はなぶさ」がおいしいと思う。

