

## (5) 中華めん「サッポロラーメン」 - ご当地ラーメンの元祖 -

昨今のご当地ラーメンブームは、テレビ等のマスコミの影響もあり、町おこし村おこしまでに利用され、成功している所もあります。喜多方ラーメンは代表的な例でしょう。

北海道にも札幌ラーメン、函館ラーメン、旭川ラーメンと、全国に通じる有名なラーメンがあります。

2000年1月現在、札幌市の人口は約181万人です。その市民が郷土食として、好んで食べているものに「札幌ラーメン」と呼ばれる食べ物があります。そのラーメンの歴史は、大正11年ごろ、北海道帝国大学（現北海道大学）正門前にあった「竹屋食堂」の作っためんが、ラーメンの始まりといわれています。戦後、昭和21年から外地よりの引き揚げ者によって、南2条東1丁目創成川沿いに数軒のラーメン屋台が出現しました。又同時期に札幌二条市場で、現在も営業を続けている、ラーメン屋台「だるま軒」も営業を開始しました。これが札幌でのラーメンの歴史です。

“サッポロラーメン”の歴史は、この「だるま軒」よりめんの自家製造部分が独立した現在の西山製麺と、これも現在営業を続けている、ラーメン食堂「味の三平」とが協同で、昭和28～30年にかけて研究開発し、発売されたのが現在のサッポロラーメンです。両者の役割は、味付けは味の三平が担い、めん造りは西山製麺が担当しました。そして出来上がった代表的なメニューは味噌ラーメンです。このラーメンを人々が“サッポロラーメン”と呼んだのが始まりです。

また、昭和30年花森安治氏が「味の三平」の味噌ラーメンを食べ、とてもおいしかったので『暮らしの手帳』に“ラーメンの街札幌”を取材記事として載せたのが、“サッポロラーメン”が有名になった始まりです。昭和40年代前半に、大手百貨店で北海道の特産物をPRしながら販売しようとする「北海道物産展」が各地で開かれ、“サッポロラーメン”実演販売コーナーが設けられ、大盛況で人から人へ口コミでどんどん広がり、“サッポロラーメン”イコール「味噌味ラーメン」と定義され、その名が全国に広がりまし

た。

“サッポロラーメン”がこの様に有名になったその理由として考えられるのは、一つに大豆の加工品である味噌が、健康イメージと日本人が毎日口にしている味付けで、なじみが非常に深かったことと、二つ目にラーメンのスープとめんは夫婦のようなもので、お互いにバランスがうまくとれていないといけません。その中で濃厚で味噌味に合った硬質熟成ラーメンの開発が、同時に出来たことが上げられます。三つ目に屋台と言う対面販売の元で、顧客のニーズに100%対応して、お互いに味のレベルを向上してきたこと等が、巧を奏して有名になったと思います。“サッポロラーメン”は、今や北海道の食文化の一つとして数えられるまでに成長しました。

このサッポロラーメンに今後期待されることは、一つは現在のように外国産の小麦でつくるのではなく、北海道産小麦粉を使って、今までにない製麺技術を用い、新たに“サッポロラーメン”を作り出して行く事が求められていることと、二つ目にこの国産の安全でおいしい“サッポロラーメン”を全国民に紹介することだと思います。この夢がかない道産品の発展につながれば幸いと思います。

<西山 富義>