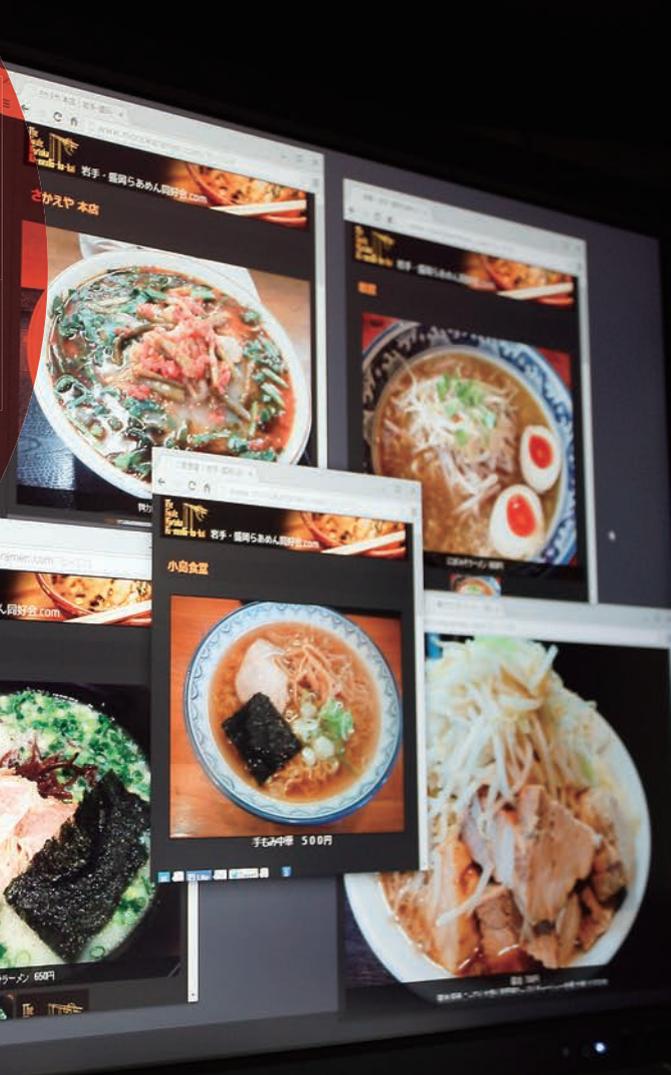


岩手のラーメン文化発掘に期待!

「盛岡らあめん同好会」。

特集

わんこそば、冷麺、じゃじゃ麺の「三大麺」で知られる盛岡。盛岡市は家計における中華めんの支出が全国第1位（総務省統計局）であり、ラーメン好きも多い町です。「盛岡らあめん同好会」が昨年開設したフェイスブックには、それを裏付けるかのように1日60件以上の投稿が集まっているそうです。ラーメン好きが始めた活動は、今や岩手のラーメン文化を掘り起こし、新しいアクションを起こすきっかけになろうとしています。



ラーメン好きが作った FBグループがきっかけ。

昨年1月、フェイスブック内に開設されたグループ「盛岡らあめん同好会」。岩手県内のラーメン好きが集まる同グループは、現在約5,000人の会員が在籍し、日々それぞれのラーメン店情報を投稿しています。開設のきっかけは、同好会代表の小野寺生朗（おののでもゆる）さんのふとした思いつきでした。

「自分もラーメンが好きだけど、割と同じ店で食べる事が多く、外出先でおいしい店を探そうと思って、もすぐに思い出せなかつたり、行きなかつた店が休みで途方にくれたり……。それで、他の人とフェイスブック内で情報共有できたら、おいしいラーメンをいつも食べられると思いました」。

異動シーズンでもあった今年4月には、それまで1,000人程だった会員が一気に4,000人を突破。店舗に対する批判や批評を一切しない同好会のルールが、会員増加の理由ではと小野寺さんは推し測ります。「皆、安心して気持ちよく使えることが一番。各店舗の皆さんにも浸透して、いろんな活動の拡がりが出てきました」。

SNSを起点に 次のアクションへ。

フェイスブックでは過去の店舗情報

報をすぐに検索しにくいいため、同好会、小野寺さんは店舗を検索できるサイト「岩手・盛岡らあめん同好会.com」を立ち上げます。また、会員数が大幅に増えた頃から、テレビやラジオなど地元メディアにも注目されるようになり、今では小野寺さん自身がFM岩手の「岩手らあめんくらめラボ」という番組パーソナリティーを務めています。一方で、YouTube動画「盛岡らあめんchannel」を自主制作し、実際にラーメン店を訪問して現場の様子をレポート。英語字幕付きで動画を世界に配信しているのです。

「フェイスブックは、皆さんが自由に投稿してくれる。だから、自分はメディアを利用させていたいただきフェイスブックを知らない皆さんにもラーメン情報を発信していきたい。お店と会員の間のニッチな部分を請け負って、情報を整理して伝える媒介になればと思います」。

今年の春には、岩手県北観光と連携した日帰りバスツアー「ちよい旅



同好会代表の小野寺生朗さん。オリジナルグッズも制作販売し、ステッカー提示で協賛店舗の特典を受けられるなど店舗と協力する動きも増えています。

岩手！らあめんバスツアー」を開催。フェイスブックから派生して幅広い企画が生まれている背景について、「いろんな人の力が集まってきて、徐々にできることが広がってきた」とのこと。個人的興味から始まった活動ですが、情報やつながりを生かして何か地域に貢献できることはないか、そう考えるようになってきたと小野寺さんは話します。

お店とお客をつなげる存在に。

ではラーメン店はこうした活動をどう捉えているのでしょうか。

当会議所会員の「拉麺道場 燃えるドラゴン」は2年前に南仙北で開店。同好会のフェイスブックにも投稿されており、地道にファンを獲得しています。まずは、競争の激しい環境下にあえてラーメン店で独立した理由を、店主の堀間淳一さんに伺いました。

「最初は居酒屋として独立を考えていました。でも、以前の会社でラーメン店に配属されて現場を経験するうちにラーメンという一つの食べ物を掘り下げて突き詰めていくことが自分に合っていると感じました」。

創業時、会議所から事業計画書の書き方について適切なアドバイスをもたらったことが、スムーズに融資につながったといいます。交通量が激しく近隣に同業者も多い南仙北への出店を決めたのは、津志田地区で生



「拉麺道場 燃えるドラゴン」店主、堀間淳一さん。チャーシューやシナチクなど具材も手づくりで自分らしい味づくりに邁進しています。

まれ育ち、昔から馴染み深い場所だったこと。好きな場所で好きなことをやっているという気持ちは今も大きな原動力になっています。

「近隣にチェーン店もありますが、手間ひまかけて手づくりしたものを作りつづけていけば、自分だけの味になってくる。オープン後も常に美味しさをプラスするため、味やメニューの改善にも努めています」。

ラーメンは今日と明日で食べたい味が違うもの。シンブルだけに探求しがいがあると堀間さん。今後は盛岡らしい新しい味にも挑戦してみたいと意欲的です。

仕事に忙しく広報まで手が及ばない個人店主にとって新メニューや食べた感想をお客さんの言葉でタイムリーに紹介してくれる「盛岡らあめん同好会」は、とても嬉しい存在。それに応えるためにもおいしいラーメンの提供に努力していきたいと気を込めます。

ラーメンで岩手を盛りあげる。

ラーメンはポピュラーな食べ物ゆえにアピールが難しく、コスト面では素材にどこまでこだわるかも難しいところ。しかし、小野寺さんによれば、岩手の素材にこだわる店、盛岡ならではのラーメンをつくりたいと考えている店も多いそうです。

数年後に控えるいわて国体やオリンピックなど交流人口の増加は明確であり、岩手に根づいたラーメン文化を積極的に発信することは外貨獲得のチャンスです。地域として盛り上げるためには盛岡と沿岸がタッグを組んで県外に乗り出す等、自主的な企画を進めることで復興に向かっているのではと小野寺さん。今後は検索サイトの運営体制を整備し全国に発信すると共に、店舗との協力によるグッズ協賛店の拡大、他県と連携したイベントの開催、食育活動

など、より幅広い活動を展開したいと話します。フェイスブックなどSNSを使ったりアルな情報は、今や有効な広報手段ですが、その情報を整理する彼のようなポジションが重要になってくることでしょう。



「拉麺道場 燃えるドラゴン」のメニューの一つ、たまり醤油のコクが人気の「岩のり黒中華そば」。

盛岡市内の県産小麦、食材を使用しているラーメン店

★らあめんサンド(西青山)

もちっとした食感が人気の中華めんは、県産の「春よこい」と「ねばりごし」を独自に配合した麺を使用。

★匠の(大通り)

坦々麺スープに負けない麺を探求し、「ゆきちから」100%の中華めんを使用(吉清水製麺)。他県産食材にこだわる(宮古の塩昆布、大船渡の煮干し、田野畑の牛乳、八木澤醤油他)

★柳家グループ(盛岡市内各地)

自社農場産の「ゆきちから」でつくったオリジナルブランド粉「輪っこ」を使用。原材料の多くを自社農場で生産。

★サンフレッシュ都南・食味(都南)

兼平製麺所に依頼し、南部小麦100%の中華めんを使用。中華そば、冷やし中華、味噌ラーメン、坦々麺、冷やし坦々麺、純米めん使用のじゃじゃめんが人気。