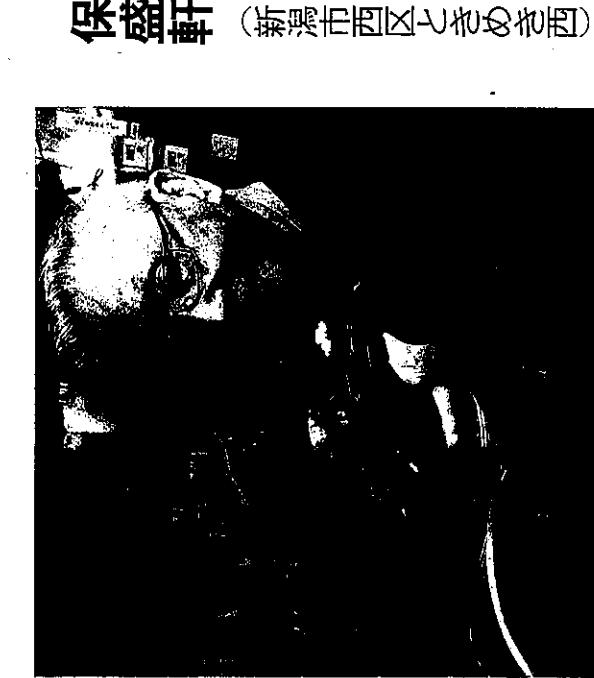


総務省の家計調査によるところ、ラーメンなどの「中華そば」にかけた外食費が昨年、新潟市で1世帯へ2人以上（あだり1万3千円となり、山形市を上回つて初めて全国1位となつた。初めて「新潟濃厚味噌」「新潟あつさり醤油」「長岡生姜醤油」「燕三条背脂」の「三条カレー」の「5大ラーメン」に代表される本県の書かでバラエティに富んだラーメン文化はいかにして育まれたのか。その歴史と魅力を紹介する。

ラーメン王国

この店の一杯が新潟のラーメン史の「源流」。新潟バイパス・黒崎インター・エンジニアリングの南西、新潟市西区の住宅街にある中華料理店「保盛軒」。チャーハンやマーボー豆腐などとともにメニューに並ぶ「ラーメン」が、90年以上前に杯とされる。色濃いじょうゆスープに、チキンサイやチャイムシが入る。見た目は昔ながらの「王道」のじょうゆラーメンだ。スープを一口す

ううううう



新潟初のラーメンの味を受け継ぐ「保盛軒」3代目店主・恵盛良さん（新潟市西区ときめき西）

ると、コショウが利いた祖国から海外に出ていた。ややパンチのある味の後、薄横さんも親戚に誘われに、鶏のしつかりとした風味が口に広がる。現在の新潟を象徴する「5大ラーメン」はひと味違つて、新华料理店で働いた経験など、生かし、信濃川河口に近い下町地区や古町通りなどに開店を開き、「中華そば」を提供した。新潟のラーメンの源流を引き継いでいるのは誇りだね。こう語るのは、代目店主・恵盛良さん（1927年）だ。店は、5年前に亡くなつた中国・山東省出身の父・葆楨（ぼくしゆく）さんが1927年に開いた当時、清朝が滅びた後で、多くの人が不安定な生活をしていました。ほかの華僑も中華料理店を開いてラーメンを出すようになつたが、多くは、自家製の麺を使つた。その店が葆楨さんの麺を使つた。

現在は麺を製麺所から仕入れているが、創業当時は県内に中華麺を扱う製麺所がなく、自家製の麺を使つて、ラーメンを食べ比べるなどをよく話していた。恵さんはその言葉を胸に、他店の大ラーメンを楽しまず、地元のラーメンを楽しむことを続けています。

店の移転後は、スープの味が、パブルがはじけると繋がり、2002年に店を移転。今はラーメンを中心とすることで、うま味が強く出るようになつた。

「新潟の店はみんな競争を始めたからね」。新潟のラーメンを始めた来るよが一番の励みだ。ただ、1世紀近く続いた歴史を感じさせてくれる。

新潟のラーメンは、これまで県内各地のラーメン店を訪れていましたが、いつか新潟の店を全制覇したいと考えています。

新潟長として挑戦したいのが、ラーメンのプロデュースです。麵やスープにこだわった最高の一一杯を皆さんに届けたい。日本一ラーメンを愛するアーティストを目指し、ももと勉強して新潟のラーメンの魅力を発信していくきます。

新潟のラーメンの魅力は何かにあります。新潟は、らーめん部は一番歴史があり、私たちの活動は、TeNYテレビ新潟のレギュラー番組「鶴舞！」でも紹介されています。

「らーめん部」はラーメン好きの先輩たちが2015年に発足させました。私は今年の夏から3代目の部長を務めています。

NGTには、ゲーム部やス

本県のラーメンの魅力について、新潟を拠点に活動するアイドルグループ「NGT48」の「らーめん部」メンバーや、N.G.T.48の先輩たちが2015年に発足させました。私は今年の夏から3代目の部長を務めています。

「らーめん部」はラーメン好きの先輩たちが2015年に発足させました。私は今年の夏から3代目の部長を務めています。

「らーめん部」はラーメン好きの先輩たちが2015年に発足させました。私は今年の夏から3代目の部長を務めています。

「らーめん部」はラーメン好きの先輩たちが2015年に発足させました。私は今年の夏から3代目の部長を務めています。

「らーめん部」はラーメン好きの先輩たちが2015年に発足させました。私は今年の夏から3代目の部長を務めています。

新たに131人感染

新型コロナ

8-A

ふみうり
情報ペディション

8-A

新型コロナ

8-A