

県外の人たちは、焼肉を頼まず冷麺だけを注文することに抵抗を覚えるという。昼だろうと夜だろうと、席につくなり臆することなく「冷麺ください」と言えるあなたは、立派な盛岡人だ。

コクがあるのにスッキリとした冷たいスープに、涼しげな半透明のシコシコ麺。キムチの辛味、ゆで卵のまろやかさ、スイカの甘味など名脇役が主役を引き立て、もう箸が止まらない！

今や全国ブランドと言っても過言ではない盛岡冷麺。過去には某料理対決番組で、讃岐うどんと対戦し、大差で勝利を収めたこともあり、有名人、芸能人にも盛岡冷麺ファンは多い。

元々は朝鮮半島生まれの冷麺。その文化は「食道園」の創業者、青木輝人によって盛岡へとたどり着いたと言われている。昭和29年の開店当初は、そば粉入りの黒っぽい見た目などから、なかなか受け入れてもらうことができなかった。しかし、青木はあきらめず、小麦粉を使って麺の色を半透明に変えるなど試行錯誤を重ねることで、次第に盛岡市民にも認められていった。それと同時に盛岡市内の焼肉店で、冷麺を提供する店も広がりを見せた。



もり
おか
ブランド
物語

盛
岡
冷
麺



その後「盛岡冷麺」がさらに浸透したのは、「びよんびよん舎」が提案した「焼肉レストラン」というスタイルがきっかけだ。男たちが狭い店内で、モクモクと上がる煙を浴びながらビール片手に楽しむというイメージだった焼肉店を、広々とした空間の中、テーブルには無煙ロースターを設置することで、ファミリーレストランのようなオシャレな雰囲気へと転換した。その試みは成功し、家族連れやカップル、女性同士でも足を運びやすい場所へと変わり、冷麺を食べる機会が盛岡市民を起点に一気に広がっていった。

また、県内の製麺業者の努力により、家庭用の生麺や乾麺が開発され、スーパーで気軽に購入できるようになったことも大きい。今では全国のスーパーやデパートに並び、引っ張りだこの状態だ。

盛岡冷麺に関わる人々の熱き想いは、これからも冷めることなく多くの人たちを魅了し続けていこう。

盛岡特産品ブランド認証委員会

〒020-0055 岩手県盛岡市繫字尾入野 64-102
代表電話 019-689-2201 ファックス 019-689-2212