

盛岡じゃじゃ麺は、中国東北部の家庭料理だった「ジャージャー麺」がルーツ。じゃじゃ麺の元祖「白龍」の創業者、高階貫勝氏が旧満州で覚えた味を、盛岡の人たちの口に合うようにアレンジし、独自のかたちが完成された。

平打ちの太麺の上には、たっぷりの肉味噌に、キュウリとネギ。食べ方は、盛岡人なら言わずもがな、初めての人にはなかなか難しい。まず、卓上のニンニク、酢、ラー油を、好みで加える。次に、肉味噌が飛び散らないように気をつけながらよく混ぜて、一気にほお張る。モチモチとした食感の太麺と、コクのある肉味噌がからみ合い、抜群の食べ応えだ。酢を効かせたサッパリ派や、ラー油を多めに入れる辛口派など、人によって味が大きく変わるのがまた楽しい。自分好みの味付けをみつけるには、1回、2回と時間がかかる。でも、自分の味にたどり着くと、その頃にはクセになり、すっかりハマってしまうという人が多い。

食後には、ゆで汁で作る玉子スープ「チータン」が欠かせない。麺を食べきらずに少し残しておき、玉子を割り入れる。溶き終わったら、箸を添えて「お願いします」とスタッ



もりおがブランド物語

盛岡じゃじゃ麺



フに皿を渡し、ゆで汁を入れてもらう。少し残しておいた麺が、ワンタンのようにツルツとした舌触りで旨い。アツアツを飲み干したときの満足感は、寒さの厳しいこの季節には格別だ。

現在、盛岡じゃじゃ麺の専門店は、市内に約10軒。肉味噌にニンニクを使わなかったり、ゴマを多めに入れてまろやかにしたりと、それぞれこだわりの味を持っている。深夜まで営業している店もあり、飲んだ後のシメの一杯としても人気がある。

毎日のように通う熱狂的なファンも多い盛岡じゃじゃ麺だが、これまで全国的にはあまり認知されてこなかった。ところが、NHK朝の連続テレビ小説「どんと晴れ」(2007年)の中にたびたび登場したことや、東京に盛岡じゃじゃ麺の専門店ができたことなどをきっかけに、どんどん広がりを見せている。

昨年には、カップ麺タイプも登場。キュウリやネギも入っていて、本格的な味が気軽に楽しめるとあって好評だ。

盛岡特産品ブランド認証委員会

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