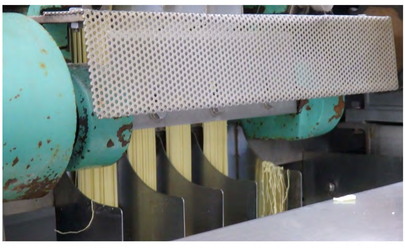
なみえ焼そば ふとっちょ麺物語 めんの旭屋３代目ご主人を訪ねて

お土産

2017-10-10

もっともちのできたて麺を特別に頂いちゃいました



「作ってるとこ、見ます？」と着いて早々、なみえ焼そばの製麺所を特別に見せて頂いた。作業着で全身をくるみ、ホコリ一つ入ることがないように徹底した除菌滅菌の後、工場へ。なみえ焼そばの麺は極太なのが特徴。でも、うどんではなくれっきとした中華麺だ。その違いは小麦粉に"かんすい"を混ぜるかどうか。原料を混ぜて、段階的に伸ばし、太めに切る。そして茹でる工程へ。突然、網をあげて焼そばをつまみ出すご主人。

「茹でたて、どうですか？なかなか食べられませんよー」と我々に振る舞ってくださった。それが美味しいこと、美味しいこと！もっともち、なのにちゃんとコシがある。なんともやみつきになるボリュームと食感なのだ♪

学校給食もなみえ焼そば！自分たちの麺が太いだなんて…思ってもみなかった（笑）

昭和１０年創業。最初は乾麺からスタートした旭屋さんは、昭和４１年から学校給食も頼まれるようになった。浪江や富岡など双葉郡の幼小中学校たちは旭屋さんのソフト麺で育ったといっても過言ではない。なんと学校給食でも焼そばといえばこの太さ！「浪江の人たちは自分たちが食べている麺が太いとは思ってはいなかった」とか（笑）「漁師とか労働者向けに腹持ちと食べた感がある太麺になっていったんだと思います」。中でも旭屋さんの麺シリーズは、「ふとっちょ焼そば」という愛称でスーパーでも長年の人気商品となっている。もともと浪江駅前にあった工場は震災で倒壊し、３年前から相馬に製麺所を立ち上げられた。「浪江にあった頃は、うどんの自販機もあったんですよ。お金を入れると麺と出汁がカップに入って煮うどんができるが。毎朝初代のお爺ちゃんがうどんを自販機に入れてました。懐かしいなぁ」。B１グランプリ優勝以降はなみえ焼そばが売り上げの８割を占めるそうだが、他にも浪江の銘柄「親父の小言」の酒粕スープとコラボしたみそラーメン、いわきのワンダーファームのトマトピューレとコラボした新作とまとラーメンも若い女性に人気だ。こちらは細麺だそうで、是非試してみてもらいたい。

なみえ焼そばを家庭で美味しく作るワザ！！

そんなご主人に、お土産用のなみえ焼そばを家庭で美味しく作るコツを伝授していただいた。「麺をさっと茹でるんですよ。３０秒程度で大丈夫です。あるいは電子レンジで１５秒。それだけで麺がツルツルになり、ソースの絡みも良くなります。また、液体ソースの汁気がなくなるまでしっかり焼き上げること。水っぽいままにしないで、焼き上げる。あとは、本場の作り方のように、できればサラダ油ではなくラードを使うとやっぱりコクが全然違いますので、是非試してください。最後に、麝になるあの調味料"一味にんにく"をトッピングしたら、本場のなみえ焼そばの完成です。」おおお、これは、是非試さないと！！

10/20、21、２２限定！羽田空港で旭屋さんの麺シリーズをゲットしよう

さて、早速試したくなった方に朗報！１０月２０、２１、２２日の３日間、福島ご当地グルメが羽田空港をジャックします！もちろん、旭屋さんのなみえ焼そば、親父の小言みそラーメン、とまとラーメンも買えちゃう！旭屋さん３部作をゲットして、ふとっちょ麺から細麺まで堪能してみてはいかが？

〈開催概要〉

日時：１０月２０日～２２日　１０時～１７時

場所：羽田空港 第ターミナル ２階マーケットプレイス

関連記事

いよいよ町内で再開！大堀相馬焼の窯元に迫る（4）栖鳳窯 山田正博さん

2021-03-29

いよいよ町内で再開！大堀相馬焼の窯元に迫る（3）半谷窯 半谷真辰さん

2021-03-23

いよいよ町内で再開！大堀相馬焼の窯元に迫る(2)いかりや商店　山田慎一…

2021-03-11

いよいよ町内で再開！大堀相馬焼の窯元に迫る(1)休閑窯 半谷秀辰さん

2021-03-08

Copyright (C) 2024 Namie Town. All Rights Reserved.