



朝ラーメンを給食で提供しました



藤枝市には「朝にラーメンを食べる」というユニークな文化があります。通常のラーメンと違い、お出汁の香りが豊かな和風のあっさりスープで、「温かいものと冷たいものを同時に食べる」というさらに面白い特徴があります。

そんな朝ラーメンの文化を「子ども達にも身近に感じてほしい」という思いから、給食で提供してみました。

今回、暑い時期の給食として冷たい方のラーメンを提供しました。「冷たいラーメン」というのも、この近隣市町独特の食べ方ようです。他県から転入された方の中にはきっと、『転入してから“冷たいラーメン”を知った!』という方もいらっしゃるでしょう。

藤枝市で育つ子ども達が地域の文化に触れることで藤枝市への愛着を育むことができますように…



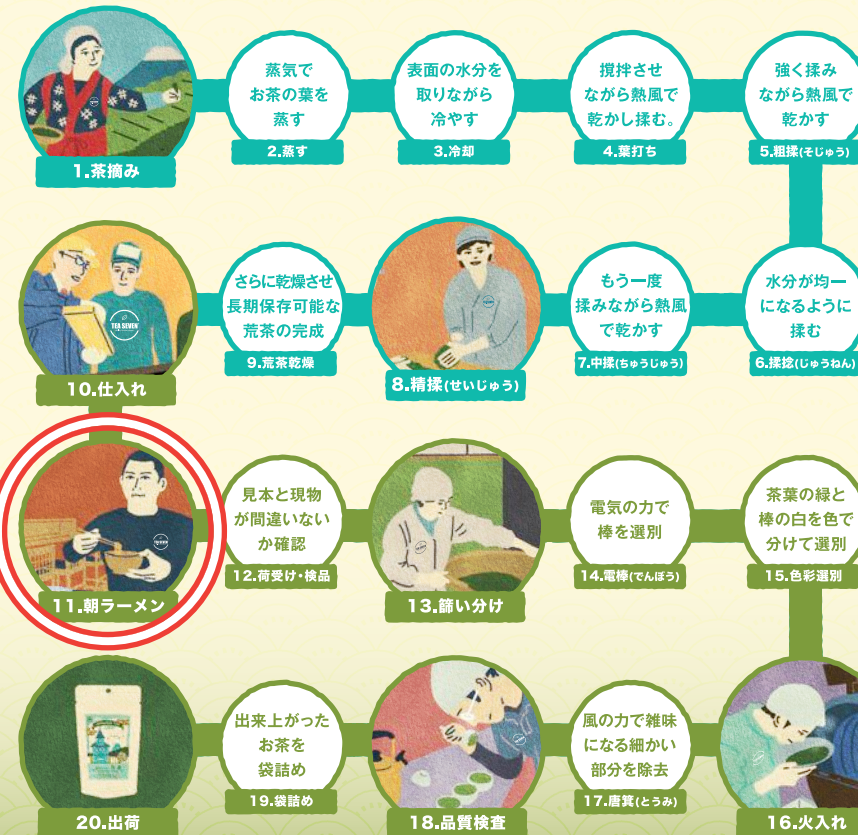
このちょっと変わった朝ラーメンの文化がなぜ藤枝市に生まれたのかといいますと、本市で盛んな「お茶産業」と強いつながりがあります。

詳しくは、裏面の『藤枝名物朝ラーメンを知る。』をご覧ください。また、右記イラストでは、茶農家と茶商による煎茶ができるまでの工程を紹介しています。工程11で朝ラーメンが登場していますよ！

地域に根づくお茶産業と、そこから生まれた朝ラーメン、どちらも大切にしていきたいですね。

茶農家と茶商の煎茶ができるまで

私たちが普段飲んでいる煎茶は、完成するまでにこんなにたくさんの工程があります。



茶農家の工程

茶商の工程

※お茶によっては、工程の順番が変わったり増減したりします。

出展: TEA SEVEN協同組合



ご協力いただける方はこちらのQRから感想をお聞かせくださると幸いです▶



藤枝市 こども未来応援局 こども課

藤枝名物 朝ラーメンを知る。

地元特産物をたっぷり使ったスイーツや、「四傑」と称される四つの酒蔵と共に親しまれてきた居酒屋など、独自の食文化が栄える街である藤枝。早朝からラーメンを食す「朝ラー」文化もそのうちの一つです。

ぜひ、藤枝が誇る食文化「朝ラー」をみんなで食べてみてください！

朝ラーの歴史

藤枝は古くからお茶の生産地として有名な土地。そのため、お茶取引などで朝早くから仕事を始める働き者が大勢いました。早い時間の3時、4時から仕事を始め、5時、6時には終えていたそうです。

仕事帰りの腹ごしらえにと、毎日早い時間から働き者たちが行列をなしたのは、藤枝で評判の、とあるラーメン屋。

その行列を見かねたラーメン屋の店主は、待っている人々を次第に店の中へ呼び入れるようになり、徐々に営業時間が早くなったと言われています。

その店のラーメンは、つるりとした喉ごしの麺と、日本そばを思わせるさっぱりとしたスープの中華そば。朝から食べても胃にもたれないやさしい味でした。

これが評判となり、2種類の味を築きもうと「温」と「冷」をセットで食べるのが藤枝流となっていました。

これを由来として、現在では藤枝を中心に、早朝から営業するラーメン店が多く出来ました。

元祖「志太系」朝ラーメンとは？

朝から食べても胃にもたれない、甘い魚系スープなのが元祖「志太系」朝ラーメンです。この存在が藤枝朝ラー文化最大の特徴とも言えます。「温」と「冷」の二種類を楽しむことが主流とされており、今では元祖・魚系のほか、とんこつや醤油系のラーメン店でも「温」と「冷」二種を提供する所が増えていきます。

◀ あっさりめなスープ、脂肪少なめのチャーシュー、つるりとした喉ごしの良い麺。食べやすさに特化したやさしい味の中華そば。

温



▶ やさしい味はそのままに、「温」よりスープが甘めなのが「冷」の特徴。添えられたワサビと紅ショウガで、さらに味わいに変化が！

冷



藤枝土産にオススメの「朝ラーメン」、あります。



おうちで手軽にあの味！ 藤枝朝ラーメン(乾麺)

「朝ラーをもっと手軽に」という思いから開発された乾麺です。「温」と「冷」で味わえる乾麺とスープがそれぞれ1食ずつ入っているので、2つの味を楽しむことができます。

販売場所 藤枝市観光案内所(藤枝市駅前1-1-2) / 藤枝パーキングエリア上り(藤枝市中ノ合字衣原616-2) / 瀬戸谷温泉ゆらく(藤枝市本郷5437)