



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」があり、「両方を同時に食べる」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「こども達にも身近に感じてほしい」という思いから、給食で提供しました。

藤枝市で育つこども達が
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は、どうして藤枝市に生まれたのでしょうか？それには、本市で盛んな「お茶産業」と強いつながりがあるとされています。こども課では、【藤枝朝ラー文化研究会】と【藤枝市地域おこし協力隊 中山ほの氏】にご協力いただき、『藤枝朝ラーメンの誕生』を伝える紙芝居を作成しました。

市のホームページに紙芝居を掲載していますので、ぜひご覧ください。

➡ 紙芝居は [こちら](#) からアクセス！

紙芝居動画も掲載中！

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。

藤枝名物 朝ラーメンを知る。

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種類の味を兼せようと「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。

温



あっさりめなスープに、脂肪少なめのチャーシュー、そして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。

冷



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！

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616-2-1)／瀬戸谷温泉ゆらく(藤枝市本郷5437)