



戦後の食糧難の時代に 生まれた

須崎市名物 「鍋焼きラーメン」



すさきすきキャラしんじょう君



須崎市名物の鍋焼きラーメンは、半世紀以上にわたって食べ続けられている日本一熱いご当地ラーメンです。鶏ガラだしに醤油ベースのスープ。細めのストレート麺にネギ・ちくわ・生卵といったシンプルな具。土鍋でアツアツの状態を提供されます。

鍋焼きラーメンの起源は昭和20年代のことです。須崎市街の路地裏に開業した谷口食堂が提供を始めたことがきっかけでした。戦後の食糧難の時代でしたので、ラーメンの食材は須崎周辺で調達できるものに限

られていました。トッピングに使われているネギ、卵、そして昔から食べられているちくわなど、比較的庶民でも手に入りやすい食材でした。

谷口食堂は昭和55年に惜しまれつつも閉店してしまいましたが、現在では40軒あまりのお店が鍋焼きラーメンを提供しており、それぞれ異なるお店の味を楽しむことができます。その内、10軒のお店が、高知県内で展開中の龍馬パスポート（県内観光施設等で提示すると特典が受けられる）に参加しています（平成27年6月現在）。

全国的にも珍しい鍋焼きラーメンを大々的にアピールしようと、平成14年『須崎名物鍋焼きラーメンプロジェクトX』が発足しました。プロジェクトを応援する「なべラーマン」と「カウちゃん」はアンパンマンの作者である、漫画家のやなせたかし氏がプロジェクトの趣旨に賛同して誕生したキャラクターです。

須崎市のご当地キャラクター「しんじょう君」も鍋焼きラーメンの帽子をかぶって、新莊川でお昼寝しながらお待ちしております。是非、本場の味をご堪能あれ☆

（執筆／須崎市元気創造課商工観光係 田尾）



やなせたかし氏がつくってくれた鍋焼きラーメンのキャラクター「なべラーマン&カウちゃん」

レシピ

「鍋焼きラーメン」

【準備するもの】

土鍋（1人用）、生卵1個、鶏肉適量、ネギ適量、ちくわ適量
鍋焼きラーメンセット1人前（一般的な麺ではすぐにのびる恐れがあります）

【作り方】

- ①鶏肉、ネギ、ちくわを適当な大きさに切ります。
- ②土鍋にスープ・鶏肉・ネギ・ちくわを入れて煮込みます。
- ③たっぷりのお湯で麺を固めに茹でます。
- ④茹であがった麺と生卵を土鍋に入れ、フタをしてひと煮立ちさせれば出来上がり。

原稿大募集！

当コーナーではご紹介いただけるご当地グルメを募集しています。「わが町の自慢の逸品を全国にPRしたい!」という方は、ぜひ、本誌編集部までご一報ください。情報誌「ALPS」編集部 alps2@lifeplan.or.jp