



カレーとラーメンという人気食が最強タッグを組んだ「三条カレーラーメン」。今回は「鍛冶のまち」三条で生まれ育ったご当地ラーメンを食べる！



カレーラーメン……。好きな食べ物ランキングで常に上位に入る2大国民食が組み合わせ、まさに盆と正月と一緒に来たような食べ物である。そんな夢のようなご当地ラーメンが「三条カレーラーメン」だ。比較的、新しいラーメンのように感じるが、三条カレーラーメンの歴史は古く、そのルーツをたどると約70年前に遡る。

三条市は「鍛冶のまち」として栄え、1950年代の高度経済成長期には家族経営の鍛冶屋の多さから「日本一社長の多いまち」と言われたほど。仕事は一家総出で行うため自炊が難しく、出前が非常に盛んな土地柄であった。そういった食文化の中、ラーメンとカレーを短時間で食べるためか、カレーが余ったからかけただけなのか、詳細は不明とされているが、カレーラーメンという食べ方が生まれ、三条界隈で広まっていった。さらに食堂でも「ラーメンにカレーをかけてくれ」とリクエストが増え、メニューにカレーラーメンが並ぶようになったという。これは諸説ある起源の一つとされているが、カレーラーメン誕生の一番有力な説とされている。

今では新潟5大ラーメンの一つとし



取材協力

「大衆食堂 正広」
新潟県三条市
石上2-13-38

**三条カレーラーメンは千差万別！
お店の数だけこだわりの味がある**

て数えられる三条カレーラーメンだが、その長い歴史とは裏腹に数年前まで全国的に認知されてこなかった。なぜだろうか？ 実は三条ではカレーラーメンは昔からあるが故、地域外の人に「どうして三条ではカレーラーメンなの？」と聞かれるまで三条ならではの食べ物だと知らなかったというのだ。全国区の食べ物ではないことは衝撃的だったそうだが、逆にそれが魅力になると捉えPR活動を開始。全国へ広まるきっかけになったのである。2009年には新潟国体やNHK大河ドラマ『天地人』の放送が重なって新潟に注目が集まり、それとともにカレーラーメンの認知度も一気に高まってブームとなった。

カレーラーメンは「カレースープ」「ルーをかける」を基本とし、カツを載せたものやパスタ麺を使った洋食風、竹炭を使った黒いものなどバラエティ豊か。筆者は三条を代表する老舗でカレースープタイプを食したのだが、絶妙なトロみのスープが麺と絡み、ほんのり甘さのあるルーとスパイスが非常に食欲を刺激し、箸を止めることなく完食してしまった。そしてお察しのとおり、残ったスープにご飯を入れて食べるのがお決まりコース。中には始めからご飯が入っているものもあるほど。

三条カレーラーメンに細かい定義はなく、70軒以上あるお店ではそれぞれに個性を持ったカレーラーメンがあり、同じものは存在しない。自分に合ったカレーラーメンを求めて食べ歩きが^{はかど}ること請け合いである。

