



わが町、 グルメ自慢! ㊦



愛媛県
八幡浜市

ちゃんぽんが眠らない町 やわたはま

「八幡浜 ちゃんぽん」

わしのヒゲは
八幡浜の
「八」の字を
あらわして
いるのじゃ



PRキャラクター
はまぼん



八幡浜はかつて「伊予の大阪」と呼ばれるなど海運業が盛んな港町で商業都市として発展してきました。そんな八幡浜に長崎・神戸・横浜など全国の港町から「ハイカラ文化」が海を渡って伝わり、本場中国や日本各地の港町と地元・八幡浜の食文化が融合して「八幡浜ちゃんぽん」が出来たとされています。

特徴として、スープは鶏がらや魚介・いりこだしベースの「あっさり」しょうゆの黄金スープで、具材は「たっぷり

り」入った野菜と豚バラ肉でとってもヘルシー。港町らしくじゃこ天や蒲鉾などの練り製品や海

の幸を具材に使用するお店も多数あります。麺は地元の製麺会社が作る「もっちり」とした食感の中太麺で食べ応えも満点。「あっさり」「たっぷり」「もっちり」と三拍子揃ったのが「八幡浜ちゃんぽん」です。

現在、市内での提供店は、食堂やレストラン、カフェ、居酒屋、ホテル、お寿司屋など53店舗あり、午前3時から深夜までほぼ24時間どこかのお店で食べることが出来ることから『「ちゃんぽん」が眠らない町』とされています。

小さい頃から当たり前のように食べてきた「ちゃんぽん」、そして帰省したときには必ずと言っていいほど食べられる「ちゃんぽん」は、まさに市民のソウルフードであり、この「ちゃんぽんでまちを元気にしたい」という思いから生まれたのが「八幡浜ちゃんぽんプロジェクト」です。このプロジェクトを立ち上げた八幡浜商工会議所青年部の皆さんから引き継ぐ形で、市役所にはいわゆる「ちゃんぽん係長」なる役職が誕生し、市内外問わず全国各地でPRキャラクター「はまぼん」と一緒にちゃんぽんと八幡浜の魅力をPRしています。

八幡浜ちゃんぽんをいろいろ食べ比べていくと、ちゃんぽんの味だけでなく、お店の雰囲気や、八幡浜の生活風景なども楽しんでいただけたらと思います。まあいっぺん八幡浜ちゃんぽんを食べてみなはいや～！

(執筆/八幡浜市役所商工観光課商工観光係長・ちゃんぽん担当 宇都宮繁樹)



ちゃんぽん係長と
PRキャラクターはまぼん



八幡浜ちゃんぽん出展風景

レシピ

八幡浜ちゃんぽん (1人前)

【材料】

中華麺 (1袋)、キャベツ、ニンジン、たまねぎ、青ネギ等の野菜と豚肉それぞれ適量、スープ360cc程度

【作り方】

- ①鍋などにラード(油)を敷き、食べやすい大きさに切った野菜と豚肉を炒める。
- ②具材に火が通ったらスープを入れる。
- ③スープが熱くなるまで待つ。
- ④麺を入れてひと煮立ちさせて出来上がり。

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