



戦後の復興期を支えたエネルギー源 圧倒的な「濃さ」に富山の魅力を再発見

を得たことが、富山ブラック飛躍のきっかけなのである。

ここまで散々「しょっぱい」と書いてきたが、実は現在ではその味は店によって様々である。富山駅周辺には富山ブラックをウリとするラーメン店が数多く存在しており、どの店もその名のとおり黒い見た目は守るものの、頑固一徹変わらないしょっぱさを貫く店もあれば、客の好みに合わせてアレンジしている店もある。

ちなみに筆者は昭和22年創業という老舗で富山ブラックを食したが、その濃い味が味覚にマッチし一気に平らげてしまった。鶏のだしをベースに複数の醤油を掛け合わせたスープからは、香ばしさの中に豊かな甘い香りと味わいが漂い食欲をそそる。そして、味のしみ込んだメンマと軟らかく煮込まれたチャーシューが中太ストレート麺とともに見事な一体感を作り出していた。なお、白米に抜群に合うことを申し添えておく。料理を料理で例えるなど愚かだとしてもあえて言わせていただくならば、「刺激強めな麺タイプのすき焼き」というのが個人的な印象だ。

様々な味の富山ブラックがある以上、できるならば多くの方に食べ比べていただいて、各自のベストマッチを見つけてほしいと思う。豊富な食に恵まれている富山に対してこちらは胃が一つしかないのが悩みどころだが、ラーメン愛好家の気概を持ってすれば、富山ブラックをはしごすることも造作ないはずだ。

2杯目
富山
ブラック

「黒くてしょっぱい」という分かりやすい特徴によって、近年一気に知名度を上げてきた「富山ブラック」。戦後の復興期にルーツを持つこのご当地ラーメンを食べ歩き！



とにかく「濃い」ラーメンである。第一にスープの色が黒い。そして見た目を裏切らず、味がしょっぱい。そして名前がカッコイイ。そんな濃すぎる特徴から、人によって好みが分かれることは否定できない。しかしこの、食う者を選ぶほどに突き抜けた特徴が世間に与えたインパクトは大きく、「富山ブラック」はご当地ラーメンとして、富山の名をじわじわと全国に広める功績を果たしている。

富山ブラックの起源は戦後の復興期にまでさかのぼる。軍需工場が立ち並んでいた富山市は太平洋戦争末期に大規模な空襲を受け、市街地が焼け野原になってしまった。復興のために大勢の肉体労働者が汗を流す中、失われる塩分を補給し旺盛な食欲を満たすために、握り飯のおかずとなるように醤油を濃くし、チャーシューをたっぷりのせたラーメンを作ったことが、その始まりと言われている。

しかし、起源は古いがその名は初めからつけられていたわけではなく、ここ10数年ほどの間に、インターネット上のラーメン愛好家たちの中で自然発生的に愛称が生まれたという逸話も面白い。強烈な「見た目」と「味」にふさわしい「名」



取材協力
「西町大喜 西町本店」
富山市太田口通り1-1-7

