

近郊ラーメン店のきらめきガイド

18期 国際・文化学部 B 班



中山富美枝 伊東 洋美 加藤佐智恵 櫻井美奈子 森 早苗
石川 悦子 島野 敏子 雨海 早苗 成田 秀子 岩崎 芳子
金井塚則子 秋田谷妙子 水野 寛子 竹越 進
リーダー 雨海 サブリーダー 竹越 中山

メニュー

1. テーマ選定理由
2. ラーメンを知る
3. ミシュランガイドを知る
4. きらめきガイドの構築
5. 調査票（チェックリスト）の作成
6. ミシュランガイド一星獲得店
7. 近郊ラーメン店の調査店候補 20 店リストアップ
8. 食べ歩き実食評価
9. 新横浜ラーメン博物館を訪ねて
10. まとめ「課題研究として活動を終えて」



1. テーマ選定理由

課題研究のテーマ検討に際し、取り組み経験者の人達からは大変な苦労話が多く聞かれたため、楽しく活動することを最優先に考えてみました。今までの卒業生が取り組んできた過去のテーマを調べてみましたが、新たな事は思いつきません。但し年代や男女に限らず食べる事が楽しさにつながるようなヒントが思い浮かびました。

本屋さんでラーメン店の埼玉版を見かけめぐってみましたが、東松山近郊のお店は見つけれず、この周辺には美味しいお店が無いのか？そんな疑問が沸き上がりました。今や国民食とも言われるラーメンを自分たちで食べ歩き、ミシュランガイドの調査員のようになって近郊ラーメン店のガイドをまとめたら楽しそうです。視力や聴力に自信を失いつつあることは隠せませんが、自分たちが長年の経験から得てきた自慢の味覚で、近郊ラーメン店を食べ歩いてガイドを作成しよう。

そのためにはまずラーメンを学ぼう、ミシュランガイドを調べてみよう、ミシュランガイドで星を獲得した東京のラーメン店を調査し食べに行きたい等々色々な構想が沸き上がり、検討会議でグループメンバーに提案したところ、満場一致で決定。

テーマは 「近郊ラーメン店のきらめきガイド」 です。

2. ラーメンを知る

日本人なら誰もがいつでもどこでも食べている国民食『ラーメン』

インスタントであれ専門店であれ、ラーメンを食べたことのない人は、ほとんどいないでしょう。しかし、味の事はともかく歴史や文化となるとあまり知られていないと思います。国民食とまで言われているラーメンなのですから、味以外のことを知り、様々な観点でラーメンのことを調査しようと思いました。

ラーメンは、私たち日本人が制作した中華風の和食麺料理です。美味しくないとラーメンを食べた後で、【しまった！】と言う苦い思いを経験された方もあるに違いありません。しかし、自分の好みや体質に溶け込んだラーメンに出会えた時の、あの感動や満足感はどこから来るのだろう。『ラーメンは、日本人が作った心の味』と評した人もいます。

ラーメンを構成する素材群は、麺・スープ・具（トッピング）であり、他の麺料理との違い、歴史やルーツを調べてみました。

1) 麺（小麦粉）

麺の主原料は小麦粉であり、小麦の原産地は中央アジアの高原地帯で、人類が栽培を始めたのは、一万年前の新石器時代にまでさかのぼるといわれています。

気が遠くなるような長い時間をかけて、小麦から小麦粉を採取する方法を考え出しました。

古代中国では小麦粉生地を細く長くする知恵から、独特な麺食文化が開花しました。

では、麺生地を細長く伸ばす知恵、麺類の祖型はどのようにして発祥したのでしょうか。六世紀前半の『齊民要術』にその所見がみられます。

古代から食に対する人々の関心が非常に高く、3000年も前に料理が研究されたと記録があります。漢民族の古代文明は中国北部の黄河の流域に発生し、新石器時代から最古の王朝である殷王朝による青銅器や鉄器の時代を経て、中国の食文化の源流を形成しています。人々の食に対する執着が強かったのがわかります。

長安（西安）に都を移した唐代は、第六代の玄宗皇帝と楊貴妃の栄華の跡を歴史に留めている。玄宗皇帝は食通としても知られ、日本からは十数回にわたり、遣唐使が派遣されて留学僧や留学生の往来が頻繁になります。しか



し、江戸期までの日本人は中国の麺料理には、全く関心を示していませんでした。

但し、数少ない例外がありました！

江戸前期の1665年（寛文5）日本で初めてラーメンを食べた人は《水戸黄門》と記されています。長崎に居留していた朱舜水（しゅしゅんすい）を、水戸の二代目藩主の水戸光圀（黄門）が呼び寄せ、中国のめん料理を振舞

わせたというのです。確かに、水戸は江戸に近く異文化に接する機会が多く、光圀は、朱舜水や心越禅師が伝えた南蛮料理などを好み、歴代の藩主が食通であったことも珍しいとされています。

2) スープ

ラーメンは中華麺とスープを主体として様々な具材を組み合わせる麺料理です。また、「出汁」「タレ」「香味油」の3要素で構成されるスープ料理としての側面も持ち合わせています。

① 出汁

出汁とは食材を煮出した後に固形分を取り除いた液体部分のことです。ラーメンのベースとなり旨味という部分で重要な要素を持ちます。

出汁の種類

白湯（パイタン）・・・白く濁った色が特徴で豚骨や鶏骨などの素材を使って強火で沸騰させながら骨が粉々になるまで煮込んで作ります。

清湯（チンタン）・・・濁りがなく透き通った出汁のこと。白湯出汁よりすっきりとした風味と味を持つ。煮立ちすぎないように弱火で、素材の味が自然に出るように煮詰めて作ります。

出汁に使われる素材

・豚骨

もっとも一般的に使われる材料です。旨味成分は、イノシン酸を多く含んでいます。鶏ガラに比べてコラーゲンが多いのが特徴です。

・鶏ガラ

グルタミン酸を多く含んでいます。豚骨と比べてコラーゲンが少ないので、長時間煮込んでも白濁せず澄んだスープに仕上がります。

・節類（和風だし）

一般的には、カツオ節と昆布など複数の材料を組み合わせることで出汁を作ります。カツオ節はイノシン酸を多く含んでいるので昆布などのグルタミン酸を含む材料と合わせることで一層旨味が増します。

・香味野菜

香味野菜は、豚骨などの臭い消しとして使用されます。旨味物質は単独で使うよりも、グルタミン酸とイノシン酸、グアニル酸を組み合わせることで、旨味が飛躍的に強くなります。

② タレ

出来上がった出汁とタレの組み合わせで好みのスープに仕上げますが、スープではこのタレが一番重要とされます。



・醤油

ラーメンの基本の味です。

5つの種類（淡口・濃い口・溜り・白・再仕込み）があり旨味、香り、風味、色合いなどの違いがありますが、ガラスープの風味を壊さない点で淡口醤油が一般的に好まれます。



・塩

シンプルさ故に素材の味がダイレクトにスープに反映されます。そのため、作るのが最も難しいと言われます。



・味噌

強烈な風味があるため、淡白なスープだと味噌の個性に負けてしまいます。そのため、こってりとしたスープと合わせるのが一般的です。

③ 香味油

ラー油、鶏油(ちーゆ)、マー油、背油などがあり、上品な旨味や香りを与える効果があります。

3) 具 (トッピング)

チャーシュー、卵、ネギ、メンマ、鳴門巻、海苔、ワカメ、キクラゲ、野菜(ホウレンソウ、コマツナ、モヤシ、キャベツ、ニンジン、タマネギなど) 蛤、エビ、カニなど。

[うどん、パスタ、ラーメンの違いとは]

そば粉を原料とするそばに対し、小麦粉を原料とする麺にはうどん、パスタ、ラーメンなど様々なバリエーションがありますが、これらの違いは为什么呢？

・うどん

小麦粉(主に中力粉)と塩水といういたってシンプルなものです。これをまとめてしっかりこねることでグルテンを生成し独特なコシを生み出します。

・パスタ

特にタンパク質の多い強力粉が使われています。この強力粉に水と塩を加えてこね、伸ばして様々な形状に切り分けます。パスタの多くは、専用のデュラム小麦を粗挽きにした「デュラムセモリナ粉」が使われています。このデュラムセモリナ粉はグルテン含有量が多く、ほんのり甘みがあるのが特徴です。

・ラーメン

主な原材料は小麦粉(準強力粉)、塩、*かん水、水を混ぜこねて製麺した中華麺で中華そばとも呼ばれます。(かん水が手に入らない場合は重曹を使っても良い)

麺の種類は細麺、中細麺、太麺等、形状には、ストレート麺、ちぢれ麺があり、主な違いはスープなどの絡み具合にあります。

中力粉を使ううどん、デュラムセモリナ粉を使うパスタ、調合した小麦粉を使ってかん水を添加する中華麺。同じ小麦粉でも食感や風味は全く異



なり、さまざまなおいしさが楽しめるものです。

(※かん水・・・中華麵製造に使うアルカリ塩水溶液)

ラーメンの芽生え

ラーメンが誕生する前 → シナうどん・南京そば・チャンポン・皿うどん・
シナそばと言われていた。



全国各地で試行錯誤で考案 → 横浜・長崎・東京・喜多方・札幌など

中国人相手の屋台が発生



チャルメラを吹く、日本人相手のシナそば屋台の登場



大衆的なシナ料理店開店



簡易食堂、デパートの食堂で和・洋・中の大衆料理を提供

大正年間のシナ料理ブームが、これに拍車をかけ、シナそばの魅力に吸い込まれていく。

札幌のシナそばは、この頃すでにラーメンと呼ばれ親しまれているが、家庭向き料理本に《ラーメン》の文字が初めて現れたのは戦後である。



ラーメンは、

- ① 日本にやって来た中国の料理人により作られた麺料理
- ② 当初は、華僑や留学生相手のものであった。
- ③ この異国の麺料理に日本人が興味を抱き、日本人の嗜好に合った麺料理に時間をかけながら変えていった。

未だに定義や規格がないから、百点満点のラーメンというものは存在しない。ラーメンとは、**正解のない魅力に満ちた永遠のテーマ**なのです。

日本国内でのラーメン文化の発展については次ページの年表にまとめました。

「日本のラーメン」の歴史

1488年: (長享2)	日本初の中華麺「経帯麺」が食べられた。この麺にはかん水が使われており、このレシピは現代のラーメンの麺とほぼ同じであった。
1697年: (元禄10)	水戸光圀が、日本人として初めて中華麺を食べる。儒学者朱舜水が、光圀の接待に対して自分の国の汁そばをふるまった。ただし、この中華麺が広く庶民にまで広まる事はなかった。
1859年: (安政6)	開港により多くの外国人が移り住み、海外の食文化が流入する事となる。これをきっかけにラーメンのルーツである中国の麺料理も日本に伝わる事となる。
1870年: (M3)	日本初の中国料理店が横浜の居留地に登場。
1906年: (M39)	中国からの留学生が増え、神田、牛込、本郷あたりに大衆中国料理店が増える。
1910年: (M43)	中国の麺料理と日本の食文化が融合してできた日本初のラーメン店「来々軒」が浅草にオープン。
1923年: (T12)	札幌「竹家食堂」営業開始。札幌ラーメンの元祖だが、現在のような濃厚な味噌ラーメンではなく、比較的あっさり目の醤油ラーメンがメインだった。現在は、その味を受け継ぐ「竹家」が、神戸市にて営業中。
1925年: (T14)	喜多方で最初のラーメン店「源来軒」営業開始
1939年: (S14)	第二次世界大戦がはじまり、多くのラーメン店が閉店する。(戦後復活したお店もある)
1945年: (S20)	終戦後、各地域に闇市が誕生し、ラーメンが人気
1955年: (S30)	中野「大勝軒」にて、山岸一雄氏がつけ麺を開発。その後、東池袋大勝軒で「もりそば」と言う名で大ヒットし、その後数十年にも渡って行列を維持している。
1958年: (S33)	初のインスタントラーメン「日清チキンラーメン」発売。「支那そば」→「中華そば」と言われていたラーメンの、「ラーメン」という呼称が全国的に広まった。
1961年: (S36)	東京・東池袋に山岸一雄氏『大勝軒』開業
1971年: (S46)	日清食品からカップヌードル発売。このエポックメイキングな発明は、日清食品会長の安藤百福氏による。
1974年: (S49)	横浜・新杉田に「吉村家」が開業。家系ラーメンの元祖として日本のみならず、世界にまで広がっていく。
1975年: (S50)	東京を中心にホープ軒(千駄ヶ谷)を祖とする、背脂チャッチャ系ラーメンがブームとなる。
1984年: (S59)	日本で最初にラーメンで町おこしを試みた地域として、喜多方がラーメンの町として注目された。
1985年: (S60)	テレビ朝日「愛川欽也の探検レストラン」の企画により、荻窪ラーメンが全国的に有名となる。
1985年: (S60)	福岡・博多に「一風堂」開業。一風堂は94年に新横浜ラーメン博物館に出店し、その後日本のみならず、世界中に進出を果たす。
1986年: (S61)	神奈川県藤沢市に、「食材の鬼」と呼ばれた佐野実氏が「支那そばや」を開業
1994年: (H6)	新横浜ラーメン博物館開館
2000年: (H12)	魚粉(節粉)、極太麺、濃厚魚介という新しいつけ麺の流れを作った頑者(埼玉・川越)がオープン。
2015年: (H27)	「Japanese Soba Noodles 蔦(巣鴨)」がミシュランガイドで世界初の1つ星を獲得する。

3. ミシュランガイドを知る

1) 歴史

1900年フランスに誕生したこのガイドは、ドライバーに快適で安全な楽しい旅を促すことを目的に、タイヤ会社を設立したミシュラン兄弟によって作られました。快適なホテルや質の高い美味しいレストランを紹介していくことは、人々に食や旅の喜びを伝えることができます。

表紙が赤のレッドミシュランはレストラン・ホテルのガイド、緑のグリーンミシュランは旅行ガイドや道路地図が掲載されています。1926年から美味しさを表す星をつけるシステムを導入し、2007年にはアジア第1号 2008年版東京が刊行されました。2015年には『Japanese Soba Noodle 蕎麦』がラーメン店で世界初の一つ星を獲得しました。

2) 評価と格付

星の数は次のような意味をもちます。

☆☆☆ 三つ星 そこに行くために旅行する価値のある卓越した料理。
すきやばし次郎（すし） ロオジェ（フレンチ）など

☆☆ 二つ星 遠回りしてでも訪れる価値ある素晴らしい料理。
赤坂菊乃井 トロワグロ（フレンチ）など

☆ 一つ星 近くに訪れたら行く価値のある優れた料理。
ラーメン店では Japanese Soba Noodles 蕎麦
鳴龍 金色不如帰

ビブグルマン 良質な食材で丁寧に仕上げられている。
5000円以下で、価格以上の満足感が得られる料理。
星ではなくミシュランのキャラクター、ムッシュビバン
ダムのマークがついています。

3) ミシュランガイドの公約

① 匿名調査

ミシュランの調査員は全員ミシュラン会社の正社員でフランスで厳しいトレーニングを受けています。定期的に店を訪問し匿名調査を行っています。詳しい情報を得るために時には名乗ることもあるそうです。

② 店の選択は独自

掲載されるレストランや宿泊施設は調査員や編集責任者により決定されます。ガイドへの掲載は無料です。全ての調査員が同じメソッドに従い調査しています。

③ 年次更新

信頼できる情報を提供するため、評価や役立つ情報、星の数は毎年見直されます。

④ 一貫性

評価の基準は全ての国で同じです。

星はレストランの料理のみにつき、基準となる観点は以下の通りです。

- ・ 素材の質・調理技術の高さ・味付けの完成度・独創性
- ・ コストパフォーマンス・常に安定した料理全体の一貫性

レストランの快適度はフォークとスプーンのマークで5段階に表されます。

●●●●●	豪華で最高級
●●●●	極めて快適
●●●	特に快適
●●	快適
●	適度な快適

ラーメン店にはどんぶりと割り箸マークがつき簡素という言葉で表現されています。2019年度東京版では一つ星3店、ビブグルマン21店が掲載されています。

4. きらめきガイドの構築

ミシュランガイドを調査し判った事を活動の参考にしました。

- 1) 近郊の調査推奨店はメンバー全員で選出する。
- 2) お店の調査は3～4名の小グループで食べ歩き調査する。
- 3) 味に限らず店内での居心地の良さ、快適度も考慮して採点する。
- 4) 出来るだけ空いている時間帯に、同じような条件で行う。
- 5) 調査票を決めて同一基準、一定の尺度で採点できるようにする。
- 6) その場に応じて、活動内容を説明しお店の承諾（写真など）を得る。
- 7) 各自で調査票を記入し採点するが、☆はメンバー全員で協議決定する。

星の基準と考え方 ⇒ 価格以上の満足度が得られ、幸せな気持ちになれる。

☆☆☆ そのために早朝から並ぶ価値のある卓越したお店

☆☆ そのために長時間並ぶ価値のある素晴らしいお店

☆ 近くに訪れたら並んでも入る価値のある優れたお店

5. 調査票（チェックリスト）の作成

メンバー全員が同一基準、
同じ尺度で採点できるように調査票（チェック
リスト）作成

きらめき大学 18期国際文化学部 B班課題研究調査票					
20年	月	日 ()	時	分	調査Gr 氏名
調査店			写真 (有 無)		
一押しメニュー			(参考) 待ち時間 分		
調査内容					
駐車場について (good) →					
・ 出入りの難易度		1	2	3	
・ 駐車スペース		1	2	3	
店内の感じ					
・ 接客対応		1	2	3	
・ 清潔感		1	2	3	
・ テーブル		1	2	3	
・ フロアー		1	2	3	
・ トイレ		1	2	3	
食べる					
・ 麺の味、触感、のど越し		1	2	3	4 5
・ スープのコク、旨味		1	2	3	4 5
・ 麺とスープの相性		1	2	3	4 5
・ 独創性		1	2	3	4 5
加点要素					
・ 具材の魅力		(加点 +1 +2)			
・ 見た目の魅力		(加点 +1 +2)			
・ 料金 (安い、適度、高い)		(加点 +1 +2 減点 -1)			
調査員コメント					
(良い点)					
(残念な点)					
合計点 /30					
調査員コメント					
(良い点)					
(残念な点)					
評価 ☆☆☆					
評価基準 価格以上の満足感が得られ、幸せな気分にしてくれるお店					
☆☆☆ そのために早朝から並ぶ価値のある卓越したお店					
☆☆ そのために長時間並ぶ価値のある素晴らしいお店					
☆ 近くに訪れたら並んでも入る価値のある優れたお店					

皆で食べ歩いた調査票を
集計し平均点をまとめて
☆の格付けを決める

6. ミシュランガイド一つ星獲得店

◎Japanese Soba Noodles 蔦（代々木上原）

星獲得時の巣鴨より 2019 年 12 月に移転。4 年連続一つ星獲得。
黒トリュフの香る【醤油 soba】白トリュフ香る【塩 soba】が有名。
化学調味料を使用せず、安心安全なものづくりをし、滅多にお目にかかれない上品な味わいだそうです。



◎創作麺工房 鳴龍（大塚）

2018 年、2019 年、2020 年と 3 度獲得。ピリリとスパイシーな担々麺が一押し。丸鶏牛骨生牡蠣のスープが特徴。麺は自家製麺。次元の違うラーメンだそうです。常に行列です。



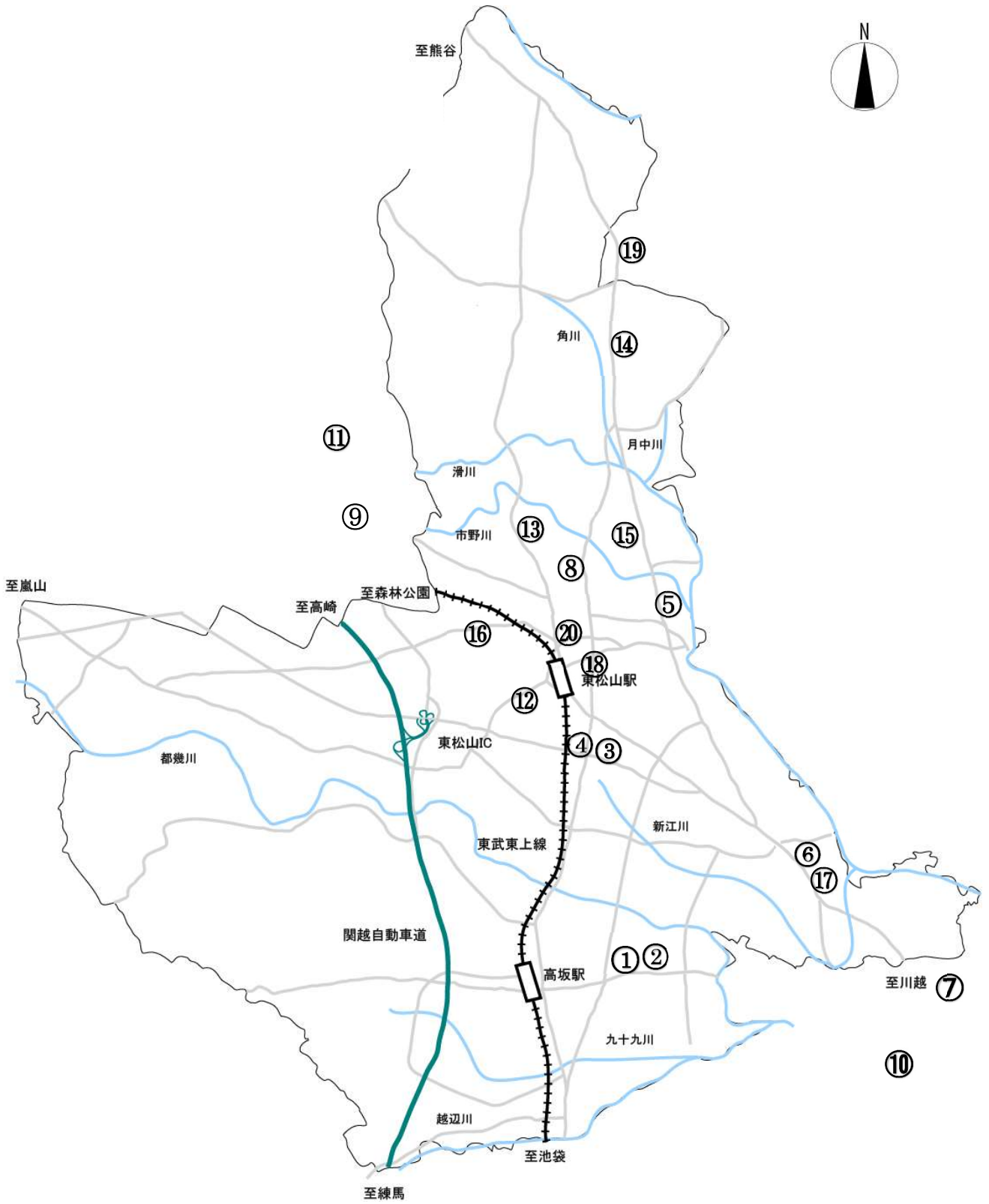
◎金色不如帰（新宿）

鯛と蛤のスープが濃厚。ポルチーニのペーストやきざみパセリ、ほおずき、バジル、ベーコンが入っているのでイタリアンのような感じがあり外国の方にも受けています。

7. 近郊ラーメン店の調査候補 20 店リストアップ (順不同)

No.	店名	特徴	TEL	営業時間	住所
①	越後秘蔵麺無尽蔵	麺の存在感と煮干し？ スープ	0493-59-8144	10:00～21:00	あずま町ピオニーウオーク2F フードコート内
②	ちゃーしゅうや武蔵	トロトロチャーシューとから し味噌	0493-35-0634	11:00～22:00	あずま町ピオニーウオーク1F レストラン街
③	くるまやラーメン	辛みの利いた味噌味	0493-23-8680	11:00～02:00	R254上野本1177交差点
④	味噌屋蔵之介味噌 らーめん	五穀味噌、濃厚で香ばし い	0493-81-3742	11:00～15:00 17:00～24:00	R254上野本1154-1
⑤	幸楽苑 ラーメン	旨味の醤油味、安価	0493-27-8101	10:00～22:00	きらめき近くR407沿い
⑥	奔放	魚だしスープ、塩つけ麺、中 太ちじれ麺	0493-22-1910	11:30～14:30 17:30～21:00 (定休日:火)	R254 古凍12
⑦	あぢとみ食堂	地元に根付いて50年、黒 醤油の漆黒スープ	049-297-2233	11:30～16:00 (定休日:木)	川島町正直182-2
⑧	中華そば136	濃厚豚背脂と煮干しのスー プ、行列のできる店	非公開	11:30～14:30 18:00～19:30	加美町11-45 旧R407
⑨	熊本ラーメン育元	生キャベツ、きくらげ、豚 の角煮等具材が豊富	0493-56-4618	11:00～14:00 17:00～21:00 (定休日:水)	滑川モールそば
⑩	中華そば四つ葉	特製魚介と蛤のスープ	049-297-5192	11:00～15:00 17:00～21:00 (定休日:火)	川島町伊草298-20
⑪	らーめん紅釜	コトコト時間をかけた黄金 色のとりダシスープ	0493-81-3111	11:30～15:00 17:00～21:30 (定休日:火)	滑川町月輪439-1
⑫	来々軒	舌に馴染む日本の中華軽 やか鶏ガラスープ	0493-24-2552	11:00～14:30 17:00～21:30 (定休日:月)	箭弓町 2-11-13
⑬	中華そば 北炎	地鶏スープと素材にこだ わり細麺太麺が選べる	0493-77-3353	11:00～20:30 (定休日:水)	市ノ川 93-1
⑭	らーめん専科	ねぎ専科味噌	0493-39-3873	11:00～22:30 (定休日:火)	東平 2451-9
⑮	マルキン本舗	百年味噌	0493-81-7636	11:00～24:00 (定休日:月)	松山 1552-12 R407沿い
⑯	来来亭東松山店	口当たりスッキリ京風醬 油味の鶏ガラスープ	0493-22-8676	11:00～24:00	松葉町 4-3-3572
⑰	ラーメンー心	追いガラ式豚骨スープ極 太ねじれ麺	非公開	11:30～14:30 18:00～21:30 (定休日:日月)	古凍868-8
⑱	ハルピン	街中華の老舗	0493-24-5148	11:00～14:00 17:00～21:00	神明町2-3-20
⑲	まんぷく亭	ボリューム感のある中華 食堂	0493-39-4633	11:00～22:00	熊谷市胃山93-1 R407 沿い
⑳	彩華	ザ昭和な街中華、腰のあ る極細麺とあっさりスープ	0493-22-4523	11:00～15:00 17:00～23:00	ぼたん通り

東松山市近郊調査ラーメン店地図



8. 食べ歩き実食評価

グループ毎の実食調査活動が困難な状況下、個々の食べ歩き実食調査の内容をまとめました。

①越後秘蔵麺無尽蔵 (○番号は調査店リストアップNo.です)

- ・ピオニーウォーク 2階フードコート内のお店、一押しの鶏ガラ醤油ラーメンは少し濃い目の醤油（鶏と煮干し？）出汁に、つるつるとした食感で噛み応えがあり存在感のある太麺が特徴です。スープと麺の相性が良く癖になる旨さです。
- ・もう少しボリューム感が欲しいと感じます。また、フードコート内にあるのがマイナス要因ですが、家族や友達と気軽に食べやすいのが特徴です。



②チャーシューや武蔵

- ・ピオニーウォーク 1階のレストラン街で赤ちょうちんと赤のれんのレトロな雰囲気のお店です。一押しのからし味噌ラーメンは豪快に辛味噌が乗っていてマイルドな味噌スープにそれを溶きながら味の変化を楽しめるのが特徴です。また柔らかくとろけるようなチャーシュー（店名にもある）が絶品です。
- ・スープの味が濃く感じる人もいるので初めて注文の際は、辛味噌を小皿に入れてもらうことをお勧めします。



⑤ 幸楽苑ラーメン

- ・ R407 沿いにあり、広い駐車スペースもありますが幹線道路への出入りは要注意。店内は仕切りがあり、清潔感もあります。味噌、醤油共に旨味あり、麺と具のバランスもよく、子供から大人まで好まれる味です。料金安く、気軽に安心して家族でも入りやすい良さがあります。味噌野菜タンメンはコクのある味噌スープに沢山のうまみが溶け込んで、ボリュームも充分です。



⑦ あちとみ食堂

- ・ R254 から一步入った分かりやすいお店で駐車場も広く停め易い。
11時半過ぎにはすでに待つ人が7~8人。待つ間に注文を取るので回転は速い。
人気の黒醤油太麺は、魚系出汁に溜り醤油を使った真っ黒なスープですが見た目よりさっぱりして塩気も程々でこのスープには太麺が合います。トッピングは大きなチャーシュー、メンマ、カイワレ、ネギ、焼きのり、又食べたくなる味でした。看板メニューは野菜山盛りのタンメン。野菜不足の人におすすめ。



⑧中華そば136

- ・ 県道 66 号線（旧 407）沿いに有るこじんまりした店構えで向かい側に 12 台程の駐車場が有ります。並んでも回転は早く、中華そばは背脂の量が選べます。スープは煮干し出汁がほどよく濃厚、玉葱のみじん切りが乗っているので脂っぽさは感じませんでした。麺はうどんのような極太ちぢれ麺にもちもち感が有り、チャーシューはやわらかくホロホロ。トッピングの種類が多く男性には喜ばれています。水、後片付けはセルフサービスです。



⑨熊本ラーメン育元

- ・ 滑川森林モール近くにあり、東京方面からもわざわざ食べに来られる人気のお店です。若いスタッフがテキパキと元気よく、店内はカウンター・テーブル席・小上がりと色々なお客様に対応。育元ラーメンの麺は硬めストレート細麺、スープは豚骨をじっくり煮込んだ白湯スープで、臭みなくさっぱりしています。そこへ、濃い色のマー油（熊本調味料）が入り関東にはない味わいです。驚きの生のざく切りキャベツと具沢山のトッピングはボリューム満点。丼は少し小さめなので、男性は+替玉を所望、楽しまれました。



⑩中華そば四つ葉

- ・雑誌によく紹介されているお店で、一押しの中つ葉そばは鶏の出汁の旨味がスッキリしていて濃いめの醤油味です。生ハムのような大きなチャーシューがしっとりしていて上品な味わいで食べやすくメンマも柔らかかで絶品です。三つ葉の緑と海苔もアクセントで見た目にもこだわりを感じます。又、蛤ラーメンのスープは蛤の出汁が極上の味でした。
- ・R254 から一本路地を入った所で初めての人には分かりにくく、民家を改修したと思われる店内は少し狭く窮屈な感じを受けます。駐車場は広く感じるが混み合う時間帯は出入りの際に注意が必要です。リピーターが多いお店です。



⑬中華そば北炎

- ・店内はカウンター、テーブル席、小上がりがあり清潔な感じですが。細麺、太麺から好みの麺を選べるのが良く、塩そばのスープはコクと旨味があり塩味もほど良い。一押しのがし玉ねぎそばはがし玉ねぎのコクが徐々に広がり更に美味しくなります。ランチタイムはソフトドリンク付きなのも好印象です。店の傍の駐車場は2台、道がカーブしていて出難いですが、少し離れた所に7台の駐車場があります。又行ってみたいと思うお店でした。



⑮マルキン本舗

・R407 沿いの存在感のある外観で、車で走行中も直ぐに分かるお店です。店内は明るく清潔感があり、少し音量高めの軽快な音楽が流れていてスタッフも動きが良く、頼めば割りばしや紙のエプロンも持ってきてくれます。一押しの百年味噌ラーメンは太麺にこってりとしたスープが絡み深みのある味わいで、また行きたくなるお店です。

レジで精算の際、アイスのサプライズが更に好感度アップでした。



⑰ラーメン一心

・R254 沿い古凍交差点を川島に向かい目をひく黄色い看板。カウンターのみ10席ほどの中にイケメン店長がテキパキと仕事をこなし感じの良いお店です。埼玉の旨いラーメン店にも紹介され、自家製の極太縮れ麺と旨味が凝縮されたとても濃厚な美味しい豚骨スープです。ボリュームたっぷりの厚さ1cmほどの大きなチャーシューには驚きます。また無料トッピング(ヤサイ、ニンニク、アブラ、ネギ)があり全増しと言うと具が山盛りになり男性には喜ばれること間違いなしです。やはり男性客が多く各々トッピングや全増しを楽しんでいるようでした。



9. 新横浜ラーメン博物館を訪ねて



新横浜ラーメン博物館は神奈川県横浜市港北区新横浜にあるラーメンに関するフードテーマパークです。「通称ラー博」1993年8月1日設立。「全国各地のラーメンを飛行機に乗らずに食べに行ける」コンセプトに、鶴亀町、花町、鳴門町からなるラーメンの街の館内は昭和ノスタルジーが感じられる構成になっており、同館内1階のプロログゾーンはラーメンに関する展示とミュージアムショップがあり地下1階と地下2階は体感ゾーンとして全国各地のラーメンを食べることができます。

2019年3月6日には会館25周年を迎え、日本の食文化としてのラーメンを50年後、100年後の人々に言い伝えられる施設でありたいという思いから、史実に基づいた歴史調査や食育・ラーメン文化の普及に向けた体験プログラムに力を入れるべく、2019年10月より1階部分の展示・体験エリアを増床しました。

1階 ラーメンの文化と歴史を学ぶ（展示ギャラリー）



室町時代から現在に至るまでのラーメンの歴史を様々な文献をもとに解明。特に黎明期と言われていた明治時代から戦前までの歴史に様々な発見があり、いかにして中国の麺料理がラーメンに変貌していくかがわかります。

10. まとめ

「課題研究として活動を終えて」

18期国際文化学部 B 班の課題研究は、世界中を混乱に落とし込んだ新型コロナウイルスの発生によってとても残念な事になりました。

今や国民食と言われているラーメンをグループ毎にメンバー全員で食べ歩き「近郊ラーメン店のきらめきガイド」を作成して発表する。そんな「楽しく」「美味しい」企画でした。

この企画はグループで食べ歩きする事が活動の主体となるので、コロナ禍ではそれがままならず、企画は消滅するかとも思われました。

そんな時メンバーから、個人ではダメなの？ 家族ではダメなの？ と声上がり、話し合いの中から「無理のない範囲で、やれるところまでやろう」と全員で目指す方向が新たに定まりました。そんなメンバーの思いが一致して、少し軌道修正はありましたが最後までまとめ上げる事が出来ました。

最初に目指した到達点とは異なりますが、今後近郊に更に美味しいラーメン店が増えこの活動内容を参考に、ラーメン店の食べ歩きを多くの方に楽しんで頂くことを願っています。



おわり

※参考資料

- ・日本ミシュランタイヤ（株）発行、「ミシュランガイド東京 2019」
- ・ウィキペディア（Wikipedia）フリー百科事典
- ・岡田哲（著）、ちくま新書 「ラーメンの誕生」
- ・ジョージソルト（著）、野下祥子（訳）「ラーメンの語られざる歴史」
- ・新横浜ラーメン博物館、ラーメン知識学「日本のラーメンの歴史」