

岩手の風土記シリーズ（17） 盛岡三大麺 盛岡冷麺

いよいよ「盛岡三大麺」シリーズの最後である「盛岡冷麺」の登場である。岩手では焼肉のお店では、ほとんどと言っていいほど、冷麺がついている。いわゆる看板には「焼肉・冷麺〇〇〇」となっているのである。この冷麺とは「盛岡冷麺」のことで、暑くても寒くても四季を問わず盛岡市民いや岩手県民をとりこにしている麺である。一般的には焼肉の締めとして食べられるが、盛岡冷麺を単品注文することもごく普通で、メニューの筆頭に鎮座していたりもする。なじみのない方には「冷風麺」（いわゆる冷やし中華）をイメージ方も少なくないと思うが、全くの別物である。盛岡冷麺は、小麦粉とジャガイモの澱粉粉で作るコシのある半透明の太麺が特徴。この太麺の半端ない弾力とシコシコした食感に、牛骨などでとったコクのあるスープ、キムチの辛さと酸味が調和した独特の旨味に魅せられる人が多い。最近は「別辛」というシステムが出来たため、キムチが苦手な筆者でも食することができるようになったのでありがたい。盛岡冷麺は、2000年、公正取引委員会から「本場」「名産」などの表示が認められ、名実ともに盛岡名物になった。今回はこの盛岡冷麺についてそのいわれや、近隣のお店を紹介しよう。まずは盛岡市大通の「焼肉・冷麺食道園」である。盛岡冷麺のルーツといわれるところだ。食道園の創業者である青木氏は大将年に朝鮮半島で生まれ、縁あって盛岡に疎開してきた。その後東京に戻り、平壤冷麺・食道園に勤め、冷麺づくりの基礎を覚えたという。昭和28年再び盛岡へ、現在の場所



【食道園】

所で食道園を創業する。開店当初は馴染みのない食べ物ということであまり売れなかったようだ。その後盛岡人に受け入れられるよう改良を重ね、昭和50年代になると食道園スタイルの冷麺を出す店が増え、昭和60年代初めに「盛岡冷麺」という名前が誕生した。食道園の冷麺の特徴は、フルーツが乗っていないこと、トッピングされているお肉が、ビーフジャーキーのような感じである点ある。麺はもちろんコクのあるスープも残らず飲み干したくなる一品であった。お次は



【食道園の盛岡冷麺】

「焼肉・冷麺びよんびよん舎」である。筆者は、前潟イオンの系列店オーマイキッチンでよく食

べている。青木氏が考案した盛岡冷麺は当初は「ゴムのようでかみ切れない」と酷評されていたようだが、次第に「あの食感が忘れられない」、「一度食べたらクセになる」と、何度も店に足を向ける人が増えていった。青木氏の成功を手本に、昭和 40 年以降冷麺を提供する店が増えていったが、「びよんびよん舎」の舎主辺（びよん）氏もそのうちの一人であった。昭和 61 年に盛岡市で「ニッポン麺サミット」が開催され、「びよんびよん舎」の前身である「びよんびよん亭」がこの冷麺を提供、サミットで高い評価を獲得、「盛岡冷麺」と名付けられ、これを記念に、10

月 17 日が盛岡冷麺の日となった。いまではこの「びよんびよん舎」の盛岡冷麺は、岩手を飛び出し、東京銀座・スカイツリーと、今や全国区となっている。びよんびよん舎の冷麺は夏はスイカ、秋以降はナシがトッピングされている。定番のゆで卵を最初に食べるか、あとに食べるかも楽しみの一つである。さらにトッピングされている牛肉辺は、程よい硬さと、独特の甘みの特徴である。筆者の連れ合いは、この



【びよんびよん舎の盛岡冷麺】

店では暖かい「温麺」をよく発注している。盛岡の有名店の一つでいつ行っても昼時は混んでいるので要注意である。

次は「焼肉・冷麺ヤマト」である。この店の本店は北上市にあるが、やはり冷麺がメインメニューの一つになっていて、宮城県にも店舗を展開しているようだ。

ヤマトではそんなに食したことはないのですが、トッピングは定番のゆで卵、きゅうり、牛肉、とナシであった。麺、スープとも他店と遜色なく美味しくいただけました。トッピングのフルーツが季節によって変わるかはわからなかった。そのほか盛岡市内だけでも焼き肉レストランは数多くあるが、どこでも「盛岡冷麺」を提供しているはずである。



【ヤマトの盛岡冷麺】

「盛楼閣」、「やまなか屋」、「明月館」、

「大同苑」や、筆者が学生のころよくお世話になった「盛岡食堂」なども健在である。中には某日本そばチェーン店のメニューにも「盛岡冷麺」が乗っていてにびっくりしたこともあった。もちろん「そば冷麺」ではなく、普通の盛岡冷麺である。一体いくつのお店があるのだろうか、市内の提供店を一軒一軒訪ねて、味比べをしてみるのもまた一興である。

最後に筆者地元のお店を紹介しよう。八幡平市松尾寄木にある「焼肉 FABIO (ファビオ)」である。この経営者は、八幡平サーモンの養殖で有名な方で、当然八幡平サーモンも提供している。

このお店は以前コンビニだったところを改装したもので、外観と内部のギャップにまずは驚かされると感じる。内部は片田舎の焼肉店とは程遠く、洗練された都会のにおいがするような雰囲気があった。店主いわく、冷麺も隠れた逸品ですよとのこと。トッピングはゆで卵、牛肉、きゅうりとねぎというオーソドックスなものであった。季節のフルーツは無かった。弾力ある麺と半透明のこってりスープを味わい、一気に胃袋に流し込んでしまった。



【FABIO の盛岡冷麺】

筆者は当然別辛なので、キムチについて言及できないのが心苦しいが、店主曰くキムチも好評との事であった。

以上「盛岡三大麺」について紹介したが、岩手ではこれだけではなくいろいろな麺が提供されている。日本蕎麦は、盛岡はもちろん、「藪川そば」や雫石の「極楽野」など蕎麦街道的な有名店も数多くある。またラーメンも隠れた名店があちこちにある。盛岡では「中河」、「日光軒」や「柳家」等が名店として知られているし、筆者の生まれ故郷であるケセン国でも、碓石の「岬食堂」や「黒船」などがTVで紹介されている。またうどんも山田の「釜揚げ屋」や岩手町の「いわてまち焼きうどん」等がある。さらには江刺の「卯麺」などもある。また「あずきばつ」という郷土料理などもある。(甘く炊いた小豆にうどんが入っているもので、昔おふくろがよく作ってくれたものだ) よく考えると、岩手県民はいろんな形で麺類をよく食べていることに気が付く。「蕎麦」、「じゃじゃ麺」、「盛岡冷麺」、「ラーメン」、「うどん」、「パスタ」、「せんべい汁」、「ひつつみ」、「蕎麦かけ」、「麦かけ」など、蕎麦や小麦をベースとした食材が多く存在する。これは寒冷地ということと山が多いという事に関係がありそうだと筆者は勝手に思っている。比較的平地が多い一関地方はコメ文化で「餅料理」が有名である。これに対して盛岡以北は雑穀文化ではなかろうかと考える。いずれにしても、岩手県はいろいろな麺や粉物料理が多く、イタリアにも負けず劣らずのいわゆる「パスタ王国」かも知れない。これからも、いろいろな麺類を探求する日々が続きそうだ。

以上