



教育現場でも「新しい生活様式」での学びが始まっています。
(撮影協力: 山形市立西郷第一小学校の3・4年生の皆さん)

「新・生活様式」を定着させましょう!

- P.2 県民の皆さまへ 新型コロナウイルス感染症 関連情報
- P.4 特集 若者の県内定着・回帰、首都圏等からの移住を増やすために
- P.8 奏であう人 自宅で気軽に健康づくりと暮らし力アップ
- P.16 やまがた伝説 冷やしラーメン

やまがた でん せつ 伝説 DENSETSU

ラーメン好きな県民性と 日本屈指の夏の暑さが、 「冷やしラーメン」を生んだ!?



世帯当たりの中華そば(外食)の年間支出金額で、山形市は15,687円と全国1位*となっています。その昔、山形では地域により、訪問客に手打ちした蕎麦をふるまう習慣があり、これがラーメンを出前してもてなす風習に変わり、たくさん食べられるようになったと言われています。また、山形名物「冷やしラーメン」の存在も、暑い夏でもラーメンの消費が衰えない理由と考えられています。

*総務省:家計調査(二人以上の世帯)品別都道府県庁所在市および政令指定都市ランキング
(平成29年~令和元年平均)



温かいラーメンは冷やすと、スープに含まれる動物性の脂が固まってしまう。そこで、冷やしラーメンのスープは、牛肉を醤油で煮て、一晩冷まして固まった脂を取り除き、植物性の油を足してコクを出しているそうです。また、中華麺も茹で時間を長くし、冷水にさらしても硬くならない工夫を凝らしています。

スープに氷を浮かべた涼し気な様子は、県外のお客さんにも人気で、今では山形県を代表する夏の県民食になっています。



最高気温記録を持つ
猛暑が生み出した
「冷やし」文化!

県都・山形市は、昭和8年以来74年もの間、40.8度の日本最高気温記録を保持していました。この夏の暑さのなか、「蕎麦のように、夏はラーメンも冷たくして食べた」というお客さんの一言がきっかけとなり、昭和27年に「冷やしラーメン」が誕生しました。それ以前にも、中華麺に冷たいそばつゆをかけた「冷やがけ」を出す店もあり、蕎麦屋でもラーメンを提供する山形だからこそ生まれた食文化といえます。



スープが冷たくても
おいしい秘密は?!

市販の冷やしラーメンに一工夫加えて自宅でもおいしく楽しんで



冷やしラーメンについてお話を伺った
矢萩 長兵衛さん 阿部 徹さん
山形県麺類飲食生活 山形県麺類飲食協同組合
衛生同業組合 理事長 監事

麺とスープなどがセットの商品も豊富です。家庭でおいしく作る秘訣は、茹でた後に流水で麺のぬめりをしっかり取り、氷水などでキンキンに冷やすことです。夏野菜をたっぷりと盛り付けて、暑い夏を乗り切ってください。

