

やましんかわら版は
山新販売店と読者をつなぐ
ミニコミ紙です

やましんかわら版



発行部数 9万7,000部

毎月5日発行

3月の休刊日はありません。



今月の
いちばん
情報!!

朝に一杯の喜びを。早朝にラーメンを食べる文化、急成長。

激しく打ち寄せる波。厳しい北国の冬を知る漁師たちにとって、やすらぎのひとつになっているラーメンが酒田にあります。朝5時から営業しているその店は「麺屋酒田 in みなと」。口コミは広がり、今では漁師さんほか、多くのお客さんに親しまれているそうです。朝ラーメンに懸ける店長佐々木洸さんの思いは、いったいどんなものなのでしょう。

Q、そもそも朝ラーメンって？

▶朝ラーメンという言葉があったわけではありませんが、港町酒田には古くから漁師さんたちが朝ごはんを食べられるようにと、朝からご飯やそば、ラーメンを提供する店があったようです。漁師の仕事は早朝の2時、3時から始まり、競りが終わるのが6時過ぎ。体力を使う仕事ですから、お腹はぺこぺこのはずです。そのときに、港の近くにご飯が食べられる店があったとしたら、どんなにうれしいことでしょうか。鶴岡市出身の私は、歴史的なことをあまり知らないのですが、酒田生まれの社長は、若い頃に早朝からラーメンを食べたことがあったようです。だから港町だからこそその食文化を途絶えさせぬよう、「漁師さんたちが朝食を食べられる店を作りたい」と一念発起し、酒田港のそばにあるこの場所で、5年前から早朝5時開店のラーメン屋を始めました。

漁師さんたちに腹いっぱい食べてもらえれば、いいとだけ考えていたので、利用客はそんなにいないと思っていました。周りの方も、その時間にお客さんが来るのかと思っていただし、正直今のような早朝の行列は、社長も私も想像す

らしていませんでした。本当に、いつの間にかYouTubeやSNSで朝ラーメンと呼ばれるようになり、通ってくれる方が増えたことに驚いています。

Q、どんな方が来店されるのですか？

▶一番には漁師の皆さんと言いたいのですが、最近では一般のお客さんが多いです。週末にもなれば県外の方も多く、遠くは関東・関西からうちのラーメンを食べに来てくれるようです。登校前の朝ごはんとして利用してくれる高校生もいますが、彼らがうれしそうにラーメンを食べている光景を見ると、なんかとてもうれしい気持ちになります。昔、酒田ではラーメン=ごちそうでした。だから、せつかくなら腹いっぱいになってもらおうと麺の量が増え、それにとまって少しでも原価を減らそうと自家製麺が増えていったと聞きます。それが今の酒田のラーメン文化のいしすえを築いたのだと。確かに、おいしそうに食べる表情を見ると、それだけで本当にうれしいものです。きっとこの地に育まれた人情ともいうものが、酒田のラーメン文化を支えているでしょう。

Q、今後、朝ラーメンに期待することはありますか？

▶最近では、同じ世代のラーメン屋さんの中に、朝ラーメンを提供する店が少しずつ増えてきています。その動きは酒田から鶴岡へも広がっているようです。このように庄内という地域で、今後も朝ラーメンを提供する店が増えれば、それは新しい食文化になっていくのではないかと期待しています。今は、それぞれの店の努力でしかありませんが、そのうち「山形の庄内といえば朝ラーメン」なんて言われるようになり、県

の観光の一端を担えるようになれば、毎朝早起きしている私たちも報われます(笑)。中華麺消費量日本一の山形ですから、朝ラーメン提供店舗数日本一になれば、何か楽しいことが起きるのでは。朝ラーメンに、少しだけ期待を寄せています。



左上/みなと店店長の佐々木洸さんとスタッフの西山麻美さん。
左下/汁なし油そばの船種も人気(500円)。朝限定、納豆入りの朝麺もぜひお試しを。
右下/開店時刻の5時から行列ができることも。



麺屋酒田 in みなと

住所/酒田市船場町2-3-5 電話/0234-28-8200
営業時間/5:00~9:00、11:00~14:00
定休日/水曜

麺屋酒田のラーメンは、お取り寄せ可能とのこと。詳しくは店舗HPをご覧ください。
麺屋酒田のラーメンつくってたべてみでの〜!

<http://menyasakata.com/>

モンテディオを応援しよう!!
ホームゲーム日程
会場/NDソフトスタジアム山形

節	対戦カードと日時
第4節	ホーム開幕戦 3/19(日)14:00 カマタマーレ讃岐 <small>チケット販売中</small>
第5節	3/26(日)14:00 アビスパ福岡 <small>チケット販売中</small>
第7節	4/9(日)17:00 大分トリニータ <small>3/11チケット発売</small>

手軽に食べて腹一杯になってほしいと、価格は普通盛りで500円。もちもち感が自慢の自家製麺は、魚介ベースのスープによく合います。