



学生×店主×市民が 食を通して街おこしに挑戦

酒田ラーメン 考える会が発足

提案だけで研究を終わらせては酒田に何も貢献できない。

本誌3月号のコラム「酒田のラーメンを全国発信するために」で「性別年代問わず、みんなが共有できる『酒田のラーメン』を切り口に、地域を活性化したい」と、B-1グランプリ出場やお土産開発などを提唱した慶應大学修士課程の本間裕二さん。

前回で大学の研究が終わったにもかかわらず、「中途半端にたくない」と、ゴールデンウィークの休暇を利用して、酒田市出身で慶應大学修士課程の中山太護さんと再びこの地を訪れた。市内の店舗で構成する「酒田のラーメンを考える会」と意見交換の場を設け、お土産品の開発に乗り出した。



本誌3月号掲載のラーメンコラム



本誌4月号掲載のラーメンアンケート結果



酒田のラーメンを考える会の青年部が、お土産品の味作りを担当

全国に誇れる味なので、必ず地域を活性化できる。

慶應義塾大学 修士課程 本間 裕二さん(千葉県出身)

慶應義塾大学 修士課程 中山 太護さん(酒田市出身)

お土産用ラーメンを起爆剤に

今回は、酒田のラーメンで地域を活性化するために、誰が中心となって進めていくかを相談した。ラーメン店の店主たちだけでなく、みんなで盛り上げる土壌を作ろうと、行政、市民、マスコミなどで構成する、横断的な組織作りが必要だった。本間さんと中山さんは「みんなの酒田ラーメン考える会」と名付けた会を発足させ、現在、約25人の会員を集めている。中期的な目標として、まずはお土産品開発に乗り出した。「酒田ワンタンメン」として、ブランド化を目指し、パッケージングに支援者である考える会メンバーの名前を入れることなどを決めた。大学生の研究をきっかけに、地元店主とお土産用ラ

メンの共同開発に成功すれば、日本の初の実みとなる。6月には、パッケージ案を作成。味のベースを担当する「酒田のラーメンを考える会」では、麺とスープ、ワンタンの製法について、さまざまな意見をぶつけ合った。



慶應大生がラーメン店主や市民を集めて意見交換

考える会青年部に託した

酒田ラーメンブランド化の夢

6月10日には「酒田のラーメンを考える会」の佐藤裕司会長（三日月軒東中の口店）、加賀屋貞前会長（新月）が、若手経営者や二代目などで構成する同会青年部を集めて、慶應大生とのこれまでの経緯を報告した。



新月・加賀屋貞さん

「若いアイデアをこのプロジェクトに生かして欲しい」と、この事業が青年部に引き継がれた。6月24日からは、青年部が主体となり、具体的な製作に取り掛かることが決まった。

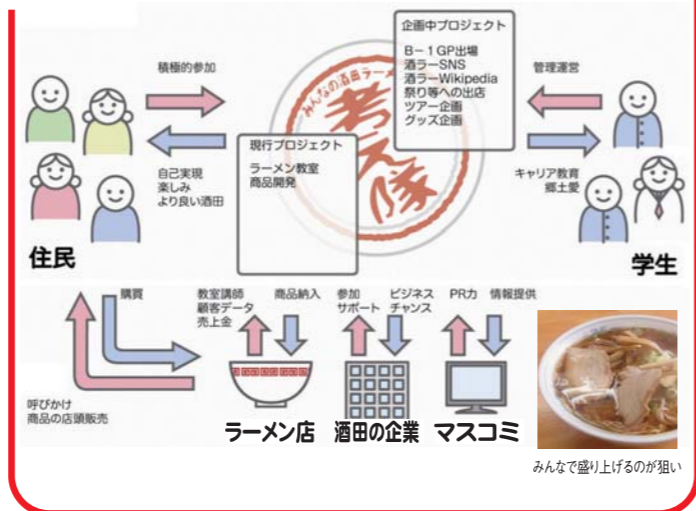


三日月軒東中の口店・佐藤裕司さん

試作品を次々と味の統一が課題

石垣洋平青年部長（さらしな）は「これまででないお土産をみんなで作ろう」と燃えている。すでに、米粉と米粉でんぷんを使った2種のワンタンなど、前例のない試作を始めている。今後は、大学生や「みんなの酒田ラーメン考える会」と連携しながら、各店違うスープや麺の味をどう統一させるかについて、吟味を重ねていく。

みんなの酒田ラーメン考える会 構造の説明



営業時間が変わりました。
今後とも変わらぬご愛顧のほど、よろしくお願いします。店主

11:00~14:15
17:30~19:30
＜水・木・金曜日＞

11:00~14:15
＜土・日・月曜日＞

麺工房 さらしな

9月、スペシャルなワンタンメンが登場予定です！ご期待ください！
…詳しくは8月25日発売の「庄内小冊 9月号」で！

麺工房 さらしな
酒田市亀ヶ崎5-4-40
Tel.0234-24-2258
火曜定休日