

販売協力店一覧 ※売り切れの場合はご了承ください

味好 駅東店	酒田市駅東1-2-10
一洋	酒田市黒森字館48-2
こだわりらーめん 麵太 錦町店	酒田市錦町3-3-18
こだわりらーめん 麵太 新橋店	酒田市新橋1-5-3
酒田ラーメン 花鳥風月	酒田市東町1-3-19
そば川柳	酒田市中町2-6-6
麵工房 さらしな	酒田市亀ヶ崎5-4-40
三日月軒 東中の口店	酒田市東中の口町8-1
三日月軒 駅東店	酒田市駅東2-5-19
新月	酒田市こあら2-6-3
東軒	酒田市末広町9-24
末広軒	酒田市末広町21-33
満月	酒田市東中の口町2-1
味好 本店	酒田市東町1-17-1
麵処あべ	酒田市若竹町1-13-20
隆月	酒田市東大町3-28-1



細かく項目分けしたアンケート用紙で、今後の方向性を探る

今回のワンタンは、の今一度見直してみては。多くの人が知恵を出し合うことで「酒田といえはラーメン」という機運が高まっていきそうだ。

今回発売する第一弾のa版は、3食入りで1000円。1000箱限定で、酒田市内のラーメン店(一覽参照)で販売する。商品には、熟成縮れ麺や薄皮ワンタン、煮干しだしスープのほか、ラーメン店の直伝レシピ、開発秘話や今後の展望を掲載したリーフレット、今後の味を決めるアンケート用紙を同封している。

ど越しを極めたいと、あえて具を入れていない。a版に向けて、皮を活かすための具も募集中。本格派から変わり種まで、幅広い案を求めている。この土産品をきっかけに「酒田のラーメン」を今一度見直してみては。多くの人が知恵を出し合うことで「酒田といえはラーメン」という機運が高まっていきそうだ。



モチモチ熟成麺と薄皮ワンタン

酒田市内のラーメン店で販売中



市民参加で商品開発!!

酒田ワンタンメン 第一弾 a版完成

2011年2月22日よりついに発売開始!!

本誌でも度々紹介してきた、慶應大生と酒田のラーメンを考える会青年部がタッグを組んだ土産用「酒田ワンタンメン」の試作品がついに完成。2月22日より、酒田市内のラーメン店などで販売している。みんなで郷土の味を盛り上げよう。

開発の中心を担ったメンバーからの熱きメッセージ



慶應義塾大学 修士課程 本間 裕二さん

「自分のまちについて自分たちで考え、行動できる地域があること」。これからの100年、生き残る地域に不可欠な要素だと私は考えます。酒田においては、ラーメンが住民の心をつなぐアイデンティティの一つであり、これを軸につながり、考え、新しいものを創造していくことが鍵ではないかと思えます。この活動自体も、いかに酒田の皆様と共に感じてもらう、最終的に酒田について考え、行動できる場を作れるかにかかっています。そのためにもまずは一度、この「酒田ワンタンメン a版」を味わってみてください!



慶應義塾大学 修士課程 中山 太護さん

今回のa版発売にこぎ着ける事ができたのは、特に精神的な意味において関係各位からのご支援があったからです。新しさを演出し、多くの人にかかわってもらうため、内容・方法ともに独特な情報発信のスタイルを貫き通してきた私どもですが、皆様のご理解無しには、プレッシャーに屈して、方向性を大きく曲げていたかもしれません。私たち、小生意気な若造の存在をご許容くださった関係者および庄内住民の皆様へ感謝の念を述べるとともに、この度のコメントに代えさせていただきます。



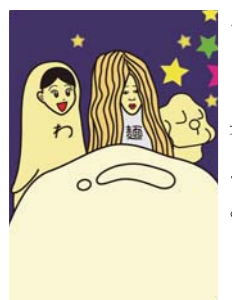
酒田まちづくり開発(株) みんなの酒田考え隊事務局 板垣 卓渡さん

酒田の地域資源であるラーメン。市民の人たちと共に酒田のラーメンのお土産品を完成させていくという新たな試みですが、これをきっかけにさまざまな波及効果が生まれ、酒田が必ず明るく元気になると考えています。今回、この酒田ワンタンメンa版の商品発売までこぎ着けることができました。関係者の方々のご支援があったからです。まだまだこれからですが、私たちに試行錯誤しながら、できあがった商品です。皆様のたくさんのご意見をお待ちしております!



麵工房さらしな 店主 酒田のラーメンを考える会 青年部長 石垣 洋平さん

今回、麺類食堂組合青年部として商品開発に携わらせてもらいましたが、お土産品の開発というのは初めての経験でした。商品開発の過程では、大変苦労しながら「酒田のラーメンとは?」をみなさんと討論しながら味の試行錯誤を繰り返し、本商品a版の完成に至ることができました。私自身、とてもやりがいがあり、貴重な体験となりました。本商品はまだまだこれからですが、この活動を通して酒田の地域活性化に貢献できればいいと強く思っております。



きもキャラを提案 独自案も大募集中
慶應大生らは、市民参加を促すため、あえて気持ち悪い「ワンタンメン キャラクター」を提案。反論や代替案を募集する。アンケート用紙内には、イラストを描き込むスペースもある。独自のキャラを考えてみよう。



激論が飛び交った 完成直後の試食会
a版完成直後の2月18日、酒田市亀ヶ崎の「麵工房さらしな」で、行政関係者らを招き、試食会が行われた。酒田の味に慣れている地元参加者からは、さまざまな意見が飛び交い、熱い期待が寄せられた。



3食分のワンタンメンにアンケートを同封



酒田のラーメン考える会青年部監修のもと、味のベースを作り上げた

地域活性化方策を調査するため、慶應大生6人が酒田を訪れたのは、一昨年9月のこと。この地に当たり前のようであった中華そばを切り口に「観光誘致できるのでは?」と考えた。彼らは1日5、6軒の店を食べ歩き、店主に「酒田ラーメン」のルーツや特徴を聞いて回った。特に衝撃を受けたのは、独特な食感の「薄皮ワンタン」と、毎日5、6杯食べてもたれなかった「魚介だし香るあつさりスープ」だった。「これをうまくPRできれば、酒田にぎわいを取り戻

せるのでは」と、調査が終わってからも有志が度々酒田を訪れ、市民や店主、行政関係者らとデイスカッションを重ねた。そのなかで出てきた一つの案が、今回の土産用ラーメン製作について。学生が発案し、ラーメン組合が監修、多くの市民が意見を出し合うことで、酒田の味を確立したいというのが狙いだ。地域ぐるみで一つの商品を作り上げるという例は、全国的にも珍しく、多くのメディアも注目している。今後は6月頃に第二弾・b版を発売し、年内に完成品を作る予定だ。

学生・市民・店主の三位一体土産地域活性化のきっかけづくりを