

# 視点

82



新横浜ラーメン博物館  
館長

## 岩岡洋志

いわおか ようじ

### PROFILE

1959年神奈川県横浜市出身。青山学院大学経済学部卒業後、(株)大倉博進を経て父親の会社である(株)興新ビルに入社。93年(株)新横浜ラーメン博物館を設立、代表取締役役に就任し、翌年同館をオープン。著書に『ラーメンがなくなる日』（主婦の友新書）がある。

<http://www.raumen.co.jp/home/>

# 風土の賜物としてのラーメン

ラーメンはさまざまな発展形が生まれ、海外でも評価が高まっている。その中でも、郷土ラーメンはここ十数年ぐらいで急に日の目を浴びた感があるが、もともと各地で定着し愛されてきたものだ。ラーメンのルーツである中国の汁そばを日本人が真似していった際、各地の生活習慣や風土、制作者の個性、お客さんのニーズによって、独自の進化を遂げた。たとえば喜多方ラーメンは飯豊山の雪解け水と特産の醤油がスープのキレを生んだように。そうやって各地で自然発生的に発展していった郷土ラーメンは、情報化社会の波に乗っていく。多くのメディアが取り上げ、消費者が各店の情報をインターネットで発信する。こうして日本におけるラーメン食文化が豊かになるのと足並みを揃えるようにして、郷土ラーメンは充実してきたのである。しかし、昨今のブームにはマイナスの側面もないわけではない。

### 進む味の均質化

地方で評判の人気店に行くと、「東京で食べたラーメンの味に近い」と感じるが多くなった。つまり味の均質化が進んでいるのだ。どうやったら儲かるかを考えた結果、首都圏で人気のラーメンを真似したがる経営者もいる。消費者の動向を気にするあまり、無難な味や流行に走った結果、だんだん個性が失われてもいく。

商売だから決して悪いことではない。しかしただの模倣では、地域の人の工夫や試行錯誤、ひいては“哲学”に欠けた商品ができるだけだ。ラーメンは国民食にはなったとはいえ、こうした状況が続くと郷土ラーメンは低迷していくかもしれない。

### 郷土は強力な武器になる

それでも現在、一時は古臭いと敬遠されていた町おこしとしての郷土ラーメンが注目されている。

これを開発する場合に注意すべきなのは、土地の産物をむやみやたら引っ張ってこないこと。そして生産地であることよりも消費地であることが重要だ。たとえば昆布は取れないが消費量は日本一の沖縄で、ラーメンに昆布を取り入れることは問題ない。もちろん消費の実態があれば地産地消もいい。大事なのは「誰も応援しないラーメンは作らない」ことである。

食産業に関わる人々は“ご当地”という強力な武器に気づいてほしいと思う。郷土ラーメンも、そこに長く住んで食文化を肌で感じた人しか作ることができない。首都圏の異質な味を取り入れるよりも、土地のよさを活かして発展改良させた方が、おいしいラーメンが生まれる。そして地域の食材に目を向けた時、風土に根付く農業が果たす役割もある。地域おこしで農業界とラーメン業界が手を結べば、面白いラーメンが誕生するだろう。（まとめ・鈴木工）