

mail t-hatsu@tokyo-np.co.jp

T 発

江

東京の郷土味噌がラーメン材料として脚光を浴びる。家庭の食卓から姿を消して久しく、都民で知る人ぞ知る存在だった「江戸甘味噌」。その濃い味わいが、ラーメン向きなのだという。各地で当地ラーメンは花盛り。新たな定番となるか。

忘れられた伝統味噌

日

東京ご当地ラーメンに

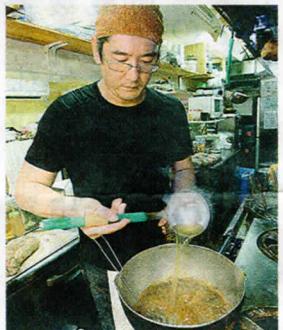


「TOKYO味噌
らーめん」(870
円) =中野区鷺宮
の「麺や七彩」で

文・浅田晃弘／写真・坂
本亜由理、市川和宏／紙面
構成・鈴木薰

す。 つたが、消費者がより濃厚な食べ物を好む傾向が強まり、リバーバルが始まっている。江戸甘がヒットする可能性は十分ある」と話す。

月にはラーメン店主らを集めた工場見学会を開き、十店が集まつた。田中清孝社長は「鍋などに使われるのは、動物性タンパク質と相性がいいから。魚の臭みも消す。ラーメンにはぴったり」と強調。需要拡大に期待をかける。



「江戸甘味噌」とスープを合わせる藤井吉彦さん=中野区鷺宮の「越後や七彩」で、ラーメン界への売込みを図る日本味噌の田中清孝社長=横浜市神奈川区の同社で

中野区の西武線都立家政駅近くの商店街にある「麵や七彩」。昼は喜多方ラーメン、夜が江戸甘を使う「TOKYO味噌らーめん」を出す「二毛作」での営業だ。

何種類もの味噌をブレンドしたラーメンを出す店が多いなか、江戸甘のみを使用。味噌の香りがブーンと漂う赤茶色のスープは見た目ほど辛くない。塩分濃度が5、6%とほかの味噌の半分なので、一杯の丼に、たくさん味噌を入れることができるのだといつ。

二年前に開店。店長の藤井吉彦さん(四〇)はたまたま区内の味噌店を訪れたとき、江戸甘と出合った。初めて口にして「砂糖が入っているのではないか」と、甘みに驚いた。

「地産地消が叫ばれる時代。東京らしいラーメンをつくりたい」。藤井さんは、明治創業の区内の老舗

「あぶまた味噌」の第一号店として、ラーメンを試作。食品コンテストで最優秀賞に選ばれ、メニューに登場。年末、東京駅に開店した「TOKYU O味噌らーめんA・O」にもレシピを提供した。

A close-up photograph of a bowl of ramen. The bowl is white and filled with a dark brown, rich-looking broth. On top of the broth are several pieces of sliced meat, likely beef, and a generous amount of shredded vegetables, possibly daikon radish and scallions. A small amount of red pepper or spice is sprinkled over the toppings. The bowl is placed on a light-colored surface, and the background is out of focus.

鍋などの調味用に細々と造
られている。

右「江戸甘味噌」とスープを合わせる藤井吉彦さん=中野区鷺宮の「吉彦や七彩」で