

東北支部の40年の歴史と支部報の歴史

そして3.11 東日本大震災からの復興10年などについて。

はじめに

東北支部長 神部 禎三

東北支部は、1979年11月に設立され、2019年11月で満40周年を迎えました。そこで2020年の4月16日の定時総会と同日に『40周年記念式典』を計画しました。佐藤顧問を実行委員長とし、正副支部長を中心に実行委員会を発足させ、イベントの内容を検討しました。

◆第一部：記念講演会 「国宝 瑞巖寺本堂ほか7棟建造物保存修理工事」

◆第二部：記念祝賀会 ・来賓の祝辞

・感謝状贈呈

・記念演舞 『すずめ踊り』

・支部設立からの歩み（スライドショー）

上記内容で計画を進めておりましたが、新型コロナウイルス感染症の拡大により中止せざるを得ませんでした。本当に残念な思いです。

2020年度の定時総会は、初めての「書面表決」による開催となりましたが、2021年の今年度は、最小人数による会場での対面方式で開催しました。何事もなく無事終了し、総会の準備にご尽力いただいた関係者に深く感謝いたします。

ワクチン接種も順次進んでおり、正常な協会運営が出来るようになる日も、そう遠くはないと思われますが、まだまだ、予断を許さない状況です。皆様方におかれましては、これからも三密を避け、ソーシャルディスタンスを意識した「新しい生活様式」を実践していただき、くれぐれもご自愛下さいませお願い致します。



40周年記念パンフレット



記念品のUSBメモリー

「震災」から「ひと昔」

東北支部顧問 佐藤 晃治

震 災

2011 年 3 月 11 日午後 2 時 46 分、午後の勤務の真最中に凄まじい地鳴りとともに激しい揺れ。

治まったなと思うと同時に再び激しく揺れた。後日の気象庁発表ではM9、岩手・宮城・福島3県沖、長さ約500kmの断層が3段階で破壊したものと言う。

揺れが治まった事務所内は、机や棚のものが多少落下しパソコンが一部転倒した程度で思ったより被害は少なかったが、電気が止まり復旧の目途が立たず仕事は中断止むなしとなったため、本社に確認の上全員帰宅と決定した。午後3時過ぎに会社を出たが電車やバスなどの公共交通機関はすべてストップしており、我が家までおよそ25km、歩いて6時間くらいと想定して歩き始める。自宅には前週に退院したばかりの妻が一人であり、電話は不通のため状況が分らず帰宅しなければと、背中を押され帰路に着いた。途中、建物の被害関係で目についたのはPH屋上設置の高架水槽の転倒落下や、屋上へ突出した煙突が折れているものなど、33年前(昭和53年)の宮城県沖地震では2階や3階建てのビルで平面的にバランスの悪い建物が、柱の剪断破壊による被害が目立ったのだが今回は少ない、あのときに構造的に問題がある建物は全部壊れたのだろうか。道路わきJR仙石線の無人踏切警報機がカンカンと警報を鳴らしている。その踏切を頭に乗用車が数台ずつ並んでいる、カーラジオを聞いていれば踏切は開かないことが分るのに。仙台市と多賀城市の境界付近の国道が津波により路面冠水状態で通行止めのため迂回、近くとなった我が団地への道路も津波のためバラバラになった建物の残骸や路面の汚泥などで歩くのが困難な状況。苗代状態の中をやむを得ず革靴のまま泥んこになり帰宅。屋外物置でゴム長靴に履き替えた。自宅に妻はいないので探しに、避難する場合町内会の集会所と思い行ってみたら津波被害を受けており無人、隣の町内会集会所に行ったが該当者なし。「たぶん町の施設でしょう」とのアドバイスをもらったが、その施設がわからないので町役場に向かった。役場正門で腕章をつけた職員に「どちらへ?」と聞かれ、疲れていたので「避難するところがない」と言ったら、隣接する水道庁舎に行くよう指示された。避難者でごった返す中、腰を下ろす場所を指定されおにぎり1個分のパック入りご飯と毛布を渡され非難初日、時刻は9時ころか、まだ余震が続く。翌朝再会した妻は町の臨時避難所となった中央公民館に避難していた。ここには2泊したが避難の人数も多く狭く、足元のすぐそばに別チームの母子がおり、足を伸ばすと赤ん坊を蹴飛ばしそうでゆっくり眠れない。これが辛いので二人で自宅に帰ることとした。震災から4日目である。自宅の片付けは最低限にしたが生活するうえで大変なことが判明。避難所は水や食事に困らないが、自宅では全て自分たちで調達しなければならない。電気・水道・ガスの止まった我が家での生活が始まった。水は給水車が連日町内の広場に来るので制限の20ℓをポリタンに。ガスは以前ファミリーキャンプで使っていた2kg LPG ガスボンベの残量を活用した。車のガソリンは近所のスタンドに朝6時ころから並ぶ、非常時なのでポリタンでも売ってもらえると聞いた。順番は前から90~100番くらい、先頭は朝3時過ぎから並んだと言う。スタンドの開店は10時、昼過ぎの1時ころに自分の番になったが、車1台又は1人当たり販売量は10ℓの制限のため数日に渡り並ぶことが続いた。さて近所の友人からの話によると、避難所から勝手に帰った我々夫婦が行方不明者にリストアップされ避難所に掲示されていたらしい。この掲示がたまたま取材に来たテレビ局が映像として全国放送したそう。東京に住む甥がそれを見てインターネットで「佐藤晃治夫妻が行方不明です、ご存じの方はお知らせください」と投稿していた。電気が復旧してパソコンに佐藤晃治と入力したら確かにあった。震災後も長い間そんな状況になっていたのである。



田地区内 津波によりヘドロと瓦礫、流された自動車



駐車場に斜面を駆け上る津波で流れ着いた住宅2棟

釣り

震災から3か月後、我が積算協会の釣り同好会でカレイ釣りを開催。港は地震により船の接岸岸が90㌔近くも沈下しており大潮の満潮では海水を被る状態であった。当日の釣果はまあ満足、我が家で食いきれない分を海なし県に住む弟に送った。弟は震災前、月に一度は来宅し宮城の海で共に釣りを楽しんだものだ。翌日、電話で一応のお礼とともに一抹の不安を訴えられた。それは「津波とともに海中に沈んだ多数の犠牲者が、まだ行方不明者としてマスコミで報道されている。そんなところに住んでいるカレイに食指は動かない」考えてみればもっともな話である。この件以降、被災地の海の状況に注意してみた。まず、海に引き込まれた津波被災者のことだ。・・・昔、台風により沈没した青函連絡船の洞爺丸、沈んだ海域周辺の蝦蛄エビが異常に大漁になったと聞いた・・・この度も大型の蝦蛄エビが大漁だと塩釜魚市場の人の話だ。また、河口近くに設置されている下水処理場や汚水処理場が津波被害により浄化処理できず、やむを得ず消毒しただけで生放流しているとの情報。そして今も問題となっている福島第1原発の放射能だ。とても釣れた魚に食欲は湧かない。

そんなこんなで震災後5年ほどは家族の反対もあり、福島はじめ宮城の海にも目の前の海だけ行かなかった。6年目くらいから海流を考えて宮城県中央部の牡鹿半島の北側に足を運ぶようになったのである。それまでの間、釣り好きの虫がうずくたび仲間とともに青森まで遠征し津軽海峡や、むつ湾に鯛を狙い、日本海酒田沖に鯛やメバルなどを釣りに出かけた。やはり鯛釣りは難しいね、4年間で青森に14回出漁し無事鯛の姿を見たのは5回のみ、これは下手のせいではなく鯛釣りに慣れていないせいだと信じているが?? 歳とともに遠征は体に応えるので、最近釣行は震災前の範囲にと縮小してきている。



青森むつ湾の真鯛 74㌔



山形酒田沖の真鯛 66㌔

私は、岩手県に本社を構え地域に根ざした設計業務を行っている設計事務所に在籍しており、これまで東日本大震災で被災した沿岸地区の復興に携わり、その復興を肌で感じてきました。岩手県の復興状況はというと、被災した3つの県立病院は全て再建され、公立学校の復旧も完了。震災から10年の節目を迎え7月、県立のいわゆる「ハコモノ」、最後の復旧である県立野外活動センターが全面オープンしました。県内のハード面の復旧は概ね収束に向かっていると感じます。

その中でも思い入れがあるのはNHKの連続テレビ小説「あまちゃん」で有名になった、岩手の沿岸を走る第三セクター鉄道である三陸鉄道（通称：さんてつ）です。当時の経済効果は凄まじく、ロケ地となった久慈市への観光客は倍増、「さんてつ」の「お座敷列車」も連日満席になるほどの人気だったようです。作中で登場したのは岩手沿岸北部である久慈市～宮古市の区間である「北リアス線」ですが、もうひとつの区間として沿岸南部である釜石市～盛駅の「南リアス線」がありました。震災前は北の区間と南の区間に挟まれて山田線というJRの区間がありましたが、この度の再建にあたり、三陸鉄道に運営を引き継ぎ、岩手県の沿岸を北端から南端まで「リアス線」として1本の路線に統一され、一本化することで国内最長の第三セクター鉄道になったようです。私もその駅舎整備のひとつに携わっており、「さんてつ」の列車が復興のシンボルとして街中や海沿いを走り抜ける様子を思い描き、期待に胸を膨らませていました。

さて、震災から10年の歳月が流れました。震災当時の私は、初めて建築設計を担当した県内の学校の工事監理業務を行っており、まさに現場にいるその時に「あの大地震」がありました。初仕事ということもあり、当時の業務は今でも色褪せることなく覚えています。やはり10年もの歳月が経つと、我々設計業界でも時代の変化を感じざるを得ません。

その大きな変化として設計手法の進化があります。現在では社内の大部分がBIMに移行しており、私自身も前述の「さんてつ」の駅舎を設計するにあたり、建築BIMへ完全移行（建築のみ）しました。BIMを活用するメリットは多岐にわたり、デメリットは無く、その有用性を紹介するために、僭越ながら東北支



部総会の中で「BIM勉強会」を開かせて頂きました。参加されている方は、BIMになじみのない方が殆どであるためか、反響は大きかったように思います。積算の分野でも、今は概算の確認や部分的な数量拾い出し程度にしか活用できていませんが、今後は3Dモデルで数量管理をしながら設計を進めたり等できればと思っています。

私が設計を担当したその駅舎は、郷土の作家「故井上ひさし」の人形劇「ひょっこりひょうたん島」のモデルとなったとされる蓬莱島がある大槌町の駅で、作中のキャラクターに出会えるユーモラスな駅です。

同町に設置された亡き人に想いを伝える電話ボックスをモチーフにした映画「風の電話」にも登場したようです。今はコロナ禍で厳しい状況下ではありますが、沢山のの人に三陸を訪れて欲しいと願っております。

※「わかめ大作戦」と称して全国の積算協会の皆様にご協賛頂きました「ひょっこりひょうたん島復興プロジェクト」ですが、平成28年4月29日「蓬莱弁天神社の弁天様を安置する「遷座式」があり、けじめとして、私、岡本も出席させて頂きました。皆様、あの時はどうも有り難う御座いました。改めて御礼申し上げる次第です。

総括 …1978 年（43 年前）に宮城県沖地震が発生し、大きな被害があった。その為、建築基準法の大きな見直しが行われ、昭和 56 年度より新耐震基準にて建物が建つようになった。

しかし宮城県では度々（2003 年北部連続地震、2008 年内陸地震）など大きな地震が相次ぎ、新基準以前の建物被害がかなりあった為、仙台市は耐震補助事業として 100 人を超す建築士を動員し、年 1 千件弱の耐震診断と、基準に満たない建物の耐震改修を徹底して行った。他の地域もこれに倣った為、その成果があつた。あの東日本大震災に如実に表れ、津波によるものを除く建物の崩壊が、阪神淡路や熊本などと比べて、非常に少なかった事。又今年の震度 5 強を越す三回の地震に於いても建物崩壊は一切無かった事は、宮城県の建築士として日本に誇れるものだと思う !!

東北支部の機関誌「建積とうほく」の歴史と「仙台のラーメン」について

支部報第 1 号の原本を探しましたが見つかりませんでした。私の資料によると「積算ニュース」と題して、昭和 60 年に創刊されたとなっています。その後、昭和 63 年（1998）1 月の支部報の第 5 号を造るに当たり、伊勢武志副支部長の提案で、「建積とうほく」に名称を改め、葛岡勝夫支部役員のデザインの表紙で発刊されたものは、今手元にございますが、当時としては斬新なものと思います。

新入会員だった私も上司に（菊田勇委員）に同行し、この会議に参加したことを昨日のことに覚えており、以降何かと編集に携わるようになりました。そして平成 13 年 2 月の「第 18 号」に当時の編集長 A-1 中野役員から、「余りにお堅い話ばかりだと、読者が飽きるから、国分町の夜話など、くだけた面白い話を書くように」と言われ、駄文「ここだけの話ですが」を書き始めました。

平成 14 年には、「建積とうほく」は別刊の「仙台支部ニュース」を併合、サイズを A-4 版と大きくし、表紙をカラーの風景写真に一新したのが 2002 年冬号、それから 20 年を経て 2021 年夏号で（通刊 62 号）と続いております。・・・さて、ここからは私の自慢話となりますが、「ここだけの話ですが **Part 1**」は少し真面目な話題で書く事とし、「タバコをやめて数年、このところ美味しい水に拘っている」と書き始め、各地の名水と謂われる処を訪ね歩いて飲み比べた経緯と、タバコを止めて鋭敏になった味覚とタバコの害について滔々と書き、また蕎麦の食べ歩きと、趣味が高じて蕎麦打ちを始めたことと自慢し、「**Part II**」では「山形蕎麦街道の食べある記」「**Part III**」に至って「はラーメンの拘り」と「喜多方ラーメン」について書き、「並んで待つ店に美味しい処が少ないのは何故か」と蘊蓄を並べ、話を進める度に段々不味い店の悪口雑言を書き連ねるようになるのですが、それが面白いと言われ（一部の人にですが）止められなくなって連載 20 年を数え 2021 年夏号で Part 40 となり、我々によく書き続けられたものと思います。・・・さらに自慢話ですが。

シリーズとして【全国有数のラーメン激戦区】である仙台の「開店閉店情報」を書いておりまして、私のラーメン店の評価が殆ど当たっている事です。「ここは駄目だろう」としたところは、確実に閉店しているし、いいと褒めた処は、ラーメン店の紹介誌などで、殆どがベストテンに入っている事です。

さて、それらの一部を紹介しましょう。・・・「**仙台のラーメン情報**」・・・

まずは 激戦区中の激戦区：青葉区愛子から2店舗・・・

【**中華そば みずさわ屋**】 煮干し系鶏ガラだしの「醤油ラーメン」であり、香りも味も素晴らしいバランスの、昔ながらのラーメンである。20席ばかりの、コの字型のカウンターの中で、小気味よく無駄のない動きで流れるように作っており、待たされた感じがしないまま、どんぶりから溢れるばかりの澄んだスープに麺と具が綺麗に並んだものがドンと出て来て、むさぼるように食べてしまう。値段（¥650）の割には上質の「中華そば」であり、店の前に何十人の長蛇の列が有ろうとも、それに挫けず待って食べなければならぬラーメンなのだ。

【**伊藤商店**】・・・店の後の2台ばかりの駐車場の空きを待つか、近くの有料駐車場の空きを待つか、入るのに忍耐を必要とする店である。それでもいつも満席であり、店の前の長いすに座って待つのに不服を言うてはいけない。醤油系の「金の中華そば」と、プラス背あぶらの「白の中華そば」の2種類があり、その日



の気分次第で、どちらを食べたとしても絶対裏切られない、基礎のしっかりした端麗なラーメンで、トッピングも沢山用意され、楽しく戴けるラーメンである。しかも此処はどの「ラーメン紹介本」を探しても載っていない。それだけ品物に自信が有るのだろう。なに、駐車場に苦勞したくない人は、2店ほどある分店に行けばいいし、特に泉が丘店は「ワンコイン朝ラー」もあり、全てに満足できる店である。

青葉区国分町【**中華そば嘉一**】・・・ここは、仙台の「鶏系中華そば」では頂点と云われる店である。

とにかく、鶏に拘っており、ブロイラーなど使わず、青森産の老鶏のみでスープを取っており、打ちたての自家製麺は中太の縮れ麺で、湯搔く前にさらにもう一度丁寧に揉み込む。又湯搔いた後の湯切りの店主の動作は凄いとしか言いようがない。よく体が壊れないもんだ。・・・金色に澄んだスープには鶏油が浮きその旨みは強いがしかし^{くどく} 淳はない。カウンターが12席、その後ろに7人ほど並び、店の前に10人ほど、隣店の入り口を空けた向こうに長蛇の列ができています。上手くいっても1時間待ちだが、極上の旨いものを食うのに、文句を言うてはいけません。ここは県外の（首都圏からも）人間も食べに来る店なのだ。

泉区福岡字岳山【**麺匠 独眼竜**】登米から泉ヶ岳山麓に一昨年移転した店であるが、たちまち有名になり、朝10時には駐車場が一杯になる。辺りは森の中で見るものもなく、車の中で待つしかない。準備が整うと店先のボードの申し込みの順番の組毎に呼びに来る。

1 時間半はたっぷり待ってやっと入店。店内は先客と 2 組だけで、ディスタンスは充分以上である。説明書きがあり、『独眼流は**麺を主役とし、いかに麺を美味しく出来るかを追求しています**・・・麺全体に熱が通り、ねばねばした食感を無くすために、**一人前のみを茹で上げていきます**・・・**又大盛り、麺カタメは受け付けておりません。最高の状態で提供**させていただきます』と、店主のかんりの拘りが感じられる。清潔



なカウンターの上には胡椒や醤油等の調味料は一切置いていない。そして、店主の動作を見ていると丁寧だがまったく無駄がない。先付に季節の一品の小鉢が出て、それを味わっているうち、暫しして出てきたものは「綺麗に盛られてほのかな汐の香りが漂い」スープを一口吸ると「何とも旨みが濃く」ストレートの細麺は「腰がありしかし喉越しがよくスープによく合い」チャーシュー

もメンマも「自己主張せず程よく存在し」食べていて爽快感と満足感が得られる。

まさに「店主の主張が完成された」至福の一品であった。

名取市【杉のや】

カーナビで探索しそれらしいところに差し掛かったが第一車線が渋滞している。車線を変更し通り越したらなんと【杉のや】に入る為の車列だった。何 km かを大迂回して最後尾につく。様子を見に行ったら連れ合いが戻り、店の前と中で 20 名程度待っており、道路の車が 22 台との事。時計を見ると 10 時 40 分。こうなったら意地でも待つぞ。さてさて入店が 11 時 40 分。待合席に座ると程なくしてオーダーを聞かれ「鯛だし醤油」を注文し、品物が出てきたのが 12 時丁度。なんと 1 時間と 20 分待ちであった。



さて味の程であるが、流石連続の「グランプリ 1 位」である。「澄んで鯛の旨味が利いた上品で端麗なスープ」は「ストレートの中細麺」に良く絡み、麺はスープの邪魔をせず、チャーシュー・メンマ・煮タマゴも共にバランスよく味付けされており何とも美味である。割烹の料理人の経験がある店主の和食の繊細な技が感じられる。

…「ここだけ…」でよい評価をした処はもっと沢山あるのだ

が、紙面の都合で割愛しなければならないが、この際、その他の店の名前と簡単な特徴を紹介しておく。

若林区新町【ふじやま】煮干だしの濃厚で完成された味を楽しめる芸術的ともいえる中華そばである。

青葉区一番町【だし廊本店】「貝だし」「飛魚だし」など店名に違わず各種のだしが絶妙の店。

青葉区落合【おり久】、40 年以上に渡り客を並ばせてきた旭川系「味噌ラーメン」の名店である。

東松島市赤井【支那そばや】ガチンコラーメン道の「佐野実」の弟子がその直伝の味を守っている。

仙台以外にも美味しい店が沢山あるので宮城県に来たら是非味わって戴きたいものだ。

リンゴの品種について

青森県代表役員 佐藤 鉄男

弘前市出身の作家・石坂洋次郎は津軽について、「物は乏しく・空は青く・雪は白く・りんごは赤く・そして女達は美しい」と述べています。津軽のお岩木山周辺に広がるりんご畑では、全国の役60%のリンゴが栽培されています。そんな県内でもリンゴ生産農家以外の多くの人は、リンゴの品種・その味覚の違いや収穫の時期を知っている方は少ないです。

青森のリンゴの PR も兼ねて、全国の皆さんにリンゴの品種や味覚等そのほかについて知っていただいて、おいしい青森リンゴをたくさん食べていただきたいです。

品種

収穫時期・色・味覚・その他

1. つがる



9月上旬～中旬 青森県黒石市で誕生。

色は赤色 果肉は緻密・硬めで多汁。初秋のリンゴで初めての本格的リンゴです。ただし果肉が軟らかくなりやすいので、早めに冷蔵庫で保存することをお勧めします。

2. トキ



10月上旬 青森県五所川原市で誕生。

色は黄色 果汁が多く、甘酸が適和で香り・食味が良好である。私のオススメ品です

3. 紅玉 (こうぎょく)



10月中旬 アメリカ ニューヨーク州原産 日本には明治4年開拓使が導入。色は品種の名の通り濃い紅色。今のリンゴは酸味が強いですが、かなり古い品種ですが、古くからのファンも多くお菓子などへの加工性が高く、アップルパイに使用されています。弘前のアップルパイは一度は食べるべき。

4. ジョナゴールド



10月中旬 アメリカ ニューヨーク州で誕生 紅玉とゴールデンレインボウ交配品種。色は紅玉に似ている。味は紅玉に似た酸味の味わいですが、紅玉より酸味が弱くジュース等の加工品への需要が高いです。

5. 王林 (おうりん)



10月下旬～11月上旬 福島県伊達郡で誕生。

色は黄緑色。味覚は独特の微酸や甘み、芳香があり、ファンの方も多く、赤い入りのリンゴとセットで贈ると色・艶が綺麗で見映えが良いのでお歳暮等に適しています。

6. ふじ



11月上旬～11月中旬 青森県藤崎町(弘前市隣町)で誕生。

色は赤色。昔の主役リンゴ 国光の品種改良品で現在の主役品種です。果肉はやや粗く、果汁が極めて多く、甘酸のバランスに優れ、食味良好で全国の数多くの皆さんが食べている品種です。

(資料・参考文献・写真提供 青森県農林水産部 りんご果樹家発行 令和2年青森りんご)

【秋田グルメ編】

秋田支所長 齊藤 実

秋田県民謡の「秋田音頭」は爽快な秋田の民謡だ。歌詞にでてくる名物は今も健在な名物がある。

**コラ 秋田名物 八森ハタハタ 男鹿で男鹿ぶりコ
(アーソレソレ)能代しゅんけい 檜山納豆 大館曲げ輪ッパ**
と漫才のような軽快で愉快的な歌詞が続いてゆく。

この歌詞に出てくるハタハタ（鰯）（鰯）は深海魚で産卵時に取り立てならぬほどの数が海岸に引き寄せられた。20cmの小ぶりな魚だが、雌の卵はブリコといい食感がぷりぷりしている。焼魚や煮魚に調理されるほか、干物・塩蔵・味噌漬けもあり鰯寿司は酒のつまみに最高で愛酒家にはファンも多い！実に多様な料理方法で親しまれている。このほかに名物といえば、比内地鳥のきりたんぽ、だまこもち、いぶりがっこ、ジュンサイなど人気がある。

麺類にスポットを当てれば、日本三大うどんのひとつ、稲庭うどんが上品な味で横綱級を位置している。シャープな麺で腰が粘り強く手打ちだけあって麺の食感に深みがある。またB級グルメに限定すれば、横手焼きそばが他県では有名かもしれないが、男鹿半島の「男鹿しよつつる焼きそば」も実に旨い！それはしよつつるの出し味が効いて風味が一味違うところだ。（しよつつるは鰯と天日塩、ただそれのみで発酵させ3年にも及ぶ熟成期間を経てつくる）そして、その麺づくりで頑張っているのが「八郎めん」でありその魅力に私は取り付かれていますのでご紹介したい。（創業は昭和2年、今年で94年目を迎える老舗、全国各地に商品を展開している八郎めん）ラーメン店で食べる味、同等以上においしい生麺、乾燥即席中華麺、冷し中華など100種類以上を世に生み出してきた製品の数々。その人気の製品の中からパッケージ写真を紹介する。味を紙面ではお伝え出来ないのが無念である。（苦笑）



山形県役員 佐藤 敬介



山形県役員

佐藤 敬介

米沢はラーメン店の多い街です。古くから米沢では出前が中心でした。

家に客が来て昼頃になると「そば食ってけ」（方言）と言って中華そばを出前してもらってご馳走するというのが米沢の習慣です。昔は、どの家もなじみのそば屋（ラーメン店）があって中華そばの出前を頼んでいました。そんな環境が米沢のラーメンを育てました。

店も店頭のラーメンと出前のラーメンは調理の仕方を工夫して出前先で美味しくなるようにしています。

そんな中でいろんな店が個性のあるラーメン（裏メニューみたいなもの）を持っています。

例えば「やまと屋山大前のいため中華」「さっぽろ桂町店の焼きそば」「小野川花月のラジウム卵サービス（中華そば¥500—）」…等いろいろあります。

しかし米沢ラーメンのいちばんの特徴は中華そばが毎日食べても飽きないことにありますが、米沢でも新しいラーメン店には美味しいけど毎日食べるのはムリな店が多々あります。



今回は、『いちばん』の味噌ラーメンを紹介します。

…山形県米沢市中田町 509 Tel 0238-37-2466 駐車場 36 台大型車 OK 味噌ラーメン¥800—（中華そば¥650—）…独特の味噌スープと炒めたキャベツともやしを中心にした野菜に味付けしたひき肉をトッピングしたものです。体調の悪い時（二日酔いや便秘気味に時など）に食べると不思議と調子が良くなります。他店のラーメン屋のオヤジが休みの時に食いに行く味噌ラーメンです。

番外編 自分で作る米沢ラーメン

米沢の製麺所では一般向けに麺を販売しています。相田製麺、岸製麺、高橋製麺等…。

※ スープ：フライパンで厚さ 3mm のベーコンを焼き目がつくまで炒める。お湯に、にんべんの液体野菜コンソメの素大さじ 2 杯神戸物産粉末コンソメ小さじ 1/4 を合わせフライパンに入れてベーコンの旨味をスープに移す。あとはハウス香りソルト 4 種のペパーミックスで塩加減を調整（できるだけ薄味にする）

※ 麺：お湯（ほんの少しの塩を入れる）に生麺（岸製麺 1 把 ¥85-湯で時間 1 分 30 秒）を入れ 1 分 25 秒茹でる。麺をざるにあけてお湯で麺をよく洗う。（私は湯切りができないから）

麺とスープを器に盛り合わせてベーコンを載せておろし生姜をちょっとベーコンに乗せて、完成です。

米沢の生麺は大変美味しいのでスープを強調しないようにして麺の美味しさを楽しみます。

「福島県」では 「ふくしまで語ろう**建築・絆・再生**」のスローガンで、2014 年 10 月に建築士会の全国大会が行われました。下の写真は会場となった「ビッグパレットふくしま」です。

