

旭川焼きそば しょうゆ味

北海道中央部の旭川市に
北海道消を志したメニエー
がある。旭川しよの煙き
そはだ。しよつめしは旭
キヤヰ、卯なむ市内。近

が絡まる。京都から取り寄
せた九条ネキも合つ。
丸条ネキ以外は、豚肉や

「鹿」同市は意外にもコメ
ざいっでもあり、麴の原料
には米粉を使つ。原料は市
内産や道内産を極力使用す
る。お好み焼き店・鳥料理
店・居酒屋……。提供店に
ごに多彩な味が楽しめる。
ＪＲ旭川から車で約15
分

郊外の地下屋ついでした。市内
中心部にある２条昭和通店
では、熱したフートの皿
に載せて提供するようめ
ん焼までが１日８食程度出
る。「今年になり、ノース
焼までとよと進んだ」と手
広えき語る。

旭川しょうゆ焼酎を、3つのルーを順守して、当地グルメだ。旭川産の米、よつゆざしや、旭川産の米粉と遺産の小麦を配合した

最も注力するのは麵で、
スニードで中太の生麵を
使っ。注文を受けてから固
麵を使用するだけではな
い。晨材として旭川産や北
海道北部の食材を1品以上
使用するにと求める。

2010年、市内の食品
関係企業で組織する旭川食
品加工協議会が市内の食マ

麺を使用するだけではない。昼材として旭川産や北海道北部の食材を1品以上い出し、「は食品加工会社、大金(旭川市)社長で、使用することも求める。2010年、市内の食品関係企業で組織する旭川食品加工協議会が市内の食料を表現する料理を作りたい」

社、大金(旭川市)社長で、同協議会会長を務める金田道徳さん(65)だ。「地元を表現する料理を作りたい

を表現する料理を作りたい



空揚げが鎮座するとい丸亭の焼きそば



市立東陽中学の調理実習では発想豊かな焼きそばが出来上がった

ちと動き出した。
 会の会長も務める金田さん
 へは「一ス煙きばに比べり
 べて費に味付けであつたの
 について」と話す。16年秋
 までの4年間で約30万食を
 達成した。現在、市に常設
 時提供する参加店舗は10店
 ある。各店は独自の具材や
 味付けを展開する。
 中心街から車で約20分の
 住宅街にある農料理店「と
 のり亭」は鰯の空揚げ2個を
 1ツに1ツする。知床産の

どの思いがあった。
 3ルを規定したのは
 特徴を出すのが狙い。最初
 の平成半披習会では「構
 造」とのついた」との語
 評もあつたが、翌1年には
 市や商工会議所、観光協会
 地元金融機関のトップを顧
 問に迎えた「旭川」の思い
 焼きではの会」が満足し、
 街をあげて旭川を盛り上げ

米粉麺 タレの香味絡む



粉もんず豊岡本店では鉄板に盛られており、熱々で食べられる

◆◆◆知識◆◆◆
老舗のしゅゆ使用

旭川しょうゆ焼きそばを特徴づけるしょうゆダシのベースになっているのは日本醤油工業（旭川市）が市販する「風雪カムイ」だ。カツオをふんだんに使用したつゆで、焼きそばは提供各店はこれを使って独自のタレを調製する。

同社は明治創業の酒造店を前身とする1944年設立の老舗企業で、キッコーマンの関連会社として市内で唯一、しょうゆ製品を供給する。ご当地グルメの旭川ラーメン、チャーシューの代わりにホルモンを使う旭川しょうゆホルモンなども支えている。

いめすだ。かたは蟹やホタテ、タナゴ、エビなどを加えて、旨味を出す。店內で食べ、てみる、と揚げたてでパリパリのジューア空揚げに、誘われ、しょつゆ風味の麵がサクサクと腹に入った。持ち帰り主体のため水分の多い野菜は省いてある。

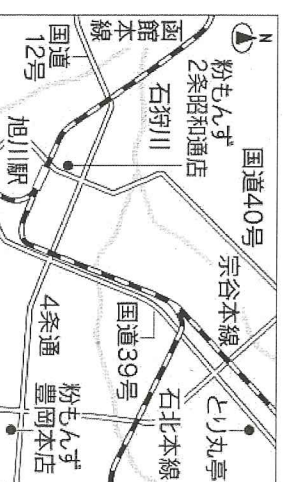
い入れたに」と話す。協議会は9月開催の食育イベントで、豚肉・タマゴネギ・キャベツを使うべーミンククナ一品を販売し、焼きそばの会はクナツ味付けしたナポリタンの一品を試す。原景回帰と盲険の品で消費者の反応をみて料理開発に生かす考えだ。

(旭川支店長 稲田成行)

企画した家庭科教師の光田孝彦さん（24）は焼きそば（24）はの会に打診し、ルールにのっとって米や小麦粉の提供を受けた。生徒からは「家でも焼きそばを作ってみたい」「来年も美習にぜひあり、」

消費拡大につなげる食育の動きも出始めた。旭川市立東陽中学校は6月、2年生の調理実習の対象に初めて、地元で生産が盛んな食材を学び、生徒自らがメニューを提案。当口はブレイク・アウトやエロモロシ・ラム肉などが主使った菜穂豊かた焼きそばが各班で出来上がった。

は「週30〜40食出る」と話
す。国遣から襲った場所
に古き樽そのが、観光客が
焼きそばを自道して車やバ
イクで訪ねてくる人が少な
くないといふ。



は「週30〜40食田」と話
す。国産の粟まった場所
に出を構え、観光客が
燃きとぎば田舎に車やバ
イクで訪ねてくると分か
る。だんごといふ。