



旭川ラーメン。  
 私たちにとって  
 慣れ親しんだ味は、  
 全国にもその名を知られています。  
 改めて旭川ラーメンが持つ  
 魅力とその背景を探ります。



旭川の気候風土  
 から生まれた味

旭川ラーメンの発祥は？

旭川で初めてメニューとしてラーメンが登場したのは、昭和初期だといわれており、そば店が、そばに加えてラーメンを提供していたという説と、中華料理店が提供していたという説があります。

戦後「旭川ラーメン」の原型が

現在の旭川ラーメンの原型ができたのは、昭和22年頃。旭川は養豚が盛んで豚骨が手に入りやすいことに加え、物流の拠点で煮干し等も豊富にあることから、豚骨と



旭川青年会議所が作成したラーメンマップ

ーメン

に、全国へ発信



あさひかわラーメン村



旭川ラーメンフェスティバル

煮干しなどを合わせてだしをとるダブルスープが誕生。さらに醸造業が盛んであることから、しょうゆ味が基本となりました。また、地元の製麺業者がスープとよく絡む麺を開発し、現在の旭川ラーメンへとつながっています。

昭和30年代からは、新たな店が次々と生まれ、同62年にN.T.Tのタウンページに初めて「ラーメン店」という項目ができました。最多は平成13年の約230軒、同29年は約150軒が掲載されています。専門店だけでなくラーメンを提供している店を加えると、現在市内には400近くの店がラーメンを提供しているといわれます。

伝統的な旭川ラーメンを提供する店がある一方、それとは一線を画した独自の味を追求する店もあり、市民は様々な旭川ラーメンを食べ比べ、親しんでいます。

市民・市・生産者が一体で

平成に入ると、旭川ラーメンを応援し、全国に発信しようとする動きが出てきました。平成元年、当時の旭川青年会議所のメンバーが自ら食べて、ラーメンマップを作成。同4年に市や商工会議所等による実行委員会が旭川ラーメンナイトキャンペーンを実施し、阪神甲子園球場などで来場者に旭川ラーメンをPRしました。同8年には地元のラーメン店が軒を連ねる「あさひかわラーメン村」がオープン。同9年に新横浜ラーメン博物館に旭川ラーメンの老舗店が出店すると、一気に全国的な知名度が上がり、人気が高まりました。同10年に旭川夏まつりで初の旭川ラーメンフェスティバルを開催。まちを挙げての応援と全国への発信が行われてきました。

**マイタウンあさひかわ**

市の広報番組「マイタウンあさひかわ」でも旭川ラーメンを紹介します

放映 HBC 11月26日(日)  
 午前6時30分～6時45分

※番組は放送終了後、市HPでご覧になれます。



ラーメンの会旭川会長の  
吉田英治さん



## ラーメンの会・旭川

各店が競い合う  
「うまいラーメン」



特集

# 旭川ラ

市民の応援を力

旭川ラーメンの人気の高まる中、平成9年、旭川のラーメン店が集まって「ラーメンの会旭川」を結成。この頃は、全国各地にご当地ラーメンができていましたが、ラーメン店はそれぞれライバルであり、同業者として結束することは、全国的にもあまり例のないことでした。「ご当地ラーメンが注目されつつある今だからこそ、各店が手を取り合って、さらに旭川ラーメンの魅力を発信していこう」と

### 生産者が結集して魅力を発信



冬まつり会場でも、ラーメンの会旭川が  
ラーメンを提供

加盟する各店には秘伝の製法がある一方、よりおいしいラーメンを作るための情報交換もしています。同会の2代目会長の吉田英治さんは「各店がおいしいラーメンを追求し競い合うことで、旭川ラーメン全体のレベルが上がります。皆さんには、ぜひお気に入りの店を見つけてほしいです」と呼び掛けます。

### 各店が独自の味を競い合う

の思いから結成され、現在は23店が加盟しています。加盟各店が協力し、夏まつりや冬まつりでは、会場で生麺をゆでた本格的な旭川ラーメンを提供している他、市内で開催される全国的な学会等でのラーメンの提供や、全国各地の催事への出店などを通して、旭川ラーメンのおいしさを伝えていきます。



### 旭川ラーメンの特徴

- 豚骨をベースに、煮干しやかつお節、コンブなどでだしをとったダブルスープが原型
- 麺を作る際に水をあまり加えないので、スープが麺によく絡む。縮れ麺を使う店が多い
- 寒い旭川では、ラーメンが冷めないようにラードで表面を覆う工夫がされた

### 設立から20周年を迎えて

今年で設立から20年を迎えた同会の意気込みを、吉田さんは「加盟店が力を合わせて皆さんへの感謝を込めた活動をする」とともに、旭川ラーメンのさらなるレベルアップを目指したい」と話します。

感謝を込めた活動として、介護施設や福祉施設でラーメンを振る舞った他、東洋水産と共同開発でカップラーメンを全国販売。会のメンバーで何度も試食し、味を調整したというこのラーメンは、旭川ラーメンの伝統的な味。パッケージには大雪山や旭橋、あさっぴーを描き、旭川をアピールしています。



マルちゃん 日本うまいもん  
旭川正油ラーメン



「旭川しょうゆホルメン」は、臭みを消した軟らかく歯切れの良いホルモンとラーメンの組み合わせ。旭川産のしょうゆと国産コラーゲンが味の決め手です。現在は6店で提供。



# 大好きなラーメンを楽しく応援！

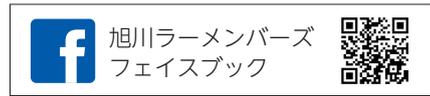
## 市民による旭川ラーメン応援隊

それぞれお気に入りのラーメン店があり、こだわりを持つ人も多いといわれる旭川。そうした人たちが「旭川にラーメン文化を醸成させ、見守り、より発展させていこう」と、平成7年に結成したのが、旭川ラーメンバースです。

「子供の頃、家族で旭川ラーメンを食べた思い出がずっと残っています。あの頃と変わらずおいしい旭川ラーメンを応援したい」と話すのは、副代表の米田政幸さん。メンバーは、フェイスブックで旭川ラーメンの情報を紹介したり、食べマルシェなどのイベントでラーメンに関するゲームを行ったりしています。代表の竹田貴治さん



左から旭川ラーメンバースの竹田貴治さん、木村政博さん、米田政幸さん



輪ゴムで作った麺を離れた場所の丼に入れる競技「麺投げ世界選手権」は、ラーメンバースの発案。子供から大人まで楽しめるよ」と話します。

は「ラーメン店が熱意を持って作った旭川ラーメンを、地域の魅力としてもっとPRしたい。旭川ラーメンを愛する方は、一緒に活動しませんか」と呼び掛けます。

## あさひかわラーメン村の誕生

メンバーは、新横浜ラーメン博物館などを視察するうち、旭川ラーメンの魅力を知ってもらおう施設が必要だと思い、市内の企業に相談。同8年に誕生したのが、あさひかわラーメン村です。ラーメンバースのメンバーで、ラーメン村代表取締役の木村政博さんは「ラーメン村では、味・接客・清潔さの徹底を図っており、ラーメンバースも厳しくチェックしていますよ」と話します。

9月に開催された「北の恵み食べマルシェ」で、5歳から12歳の子供たち19人が、「ラララ、ラーメン。みんなで食べればなかなこよし」と、旭川ラーメンの応援ソング「はばたけ、世界の旭川ラーメン」に合わせてチャダダンスを披露し、喝采を浴びました。子供たちは、「旭川ラーメンキッズチャダダンス部（ARKC）」のメンバー。ダンスを指導したのは、札幌在住のダンスインストラクター後藤香織さん。旭川ラーメンバースと共に応援チャダダンスプロジェクトを発足し、ARKCを結成しました。旭川や旭川ラメ

## 旭川ラーメンを歌と踊りでPR



あそびば ASOBI~BAで練習する子供たち

ラーメンが大好き。みんなが楽しくなるように笑顔で踊ります！



ミス旭川として市のPRに携わった経験を持つ後藤香織さん



小学6年生の田村彩葉さん（左）と小学4年生の宮澤奏さん

ンの魅力が詰まった応援ソングの作曲は旭川で音楽活動をする前江田KENさん、作詞は旭川ラーメンバースの伊藤友一さん、歌うのは旭川出身の歌手・児玉梨奈さん。5年前まで旭川に住んでいた後藤さんは、「離れてみて、さらに旭川の良さに気が付きました。最近少し元気がないように見える旭川を、ラーメンで元気づけたいと思ってプロジェクトを発足しました」と話し、毎週、指導のために札幌から旭川へ通っています。振り付けの中に手話を取り入れ、「誰しもが、五感で楽しめるダンスを目指しています。いずれは、全国にも広がって、みんなに踊ってもらいたい」と熱を込めて話します。



旭川ラーメン甲子園では、審査員や一般市民が、スープ、麺、トッピング、オリジナリティ、旭川らしさなどの他、笑顔や接客なども加えて採点



# まちの元気を担うラーメン

## 若者が地域を知ること

旭川大学経済学部江口ゼミは、13年前から地域の経済資源として旭川ラーメンを研究し、様々な活動を行っています。市内のイベントで学生が「経済学ラーメン」を販売する他、平成27年には学生が取材、執筆した旭川ラーメンのガイド本『今日も旭ラ〜』を出版。市内と近郊のラーメン店100店のラーメンを食べ、店主の思いを

聞き取ってまとめたこの本は1万5千部を売り上げました。

ゼミを指導する江口尚文教授は「若者が地元のことを知り、地元の魅力を見つけて好きになると、まちが元気になる。その魅力の一つとして、気軽に食べられる旭川ラーメンというテーマを、学生に投げ掛けました」と話します。

## 高校生が競うラーメン甲子園

江口ゼミでは、今年10月に旭川青年会議所と共に、高校生が考えて作ったラーメンの味を競い合う「旭川ラーメン甲子園」を開催。ラーメン作りを通して、高校生に旭川の食やものづくりなど様々な魅力を発見してもらおうとともに、市民に旭川ラーメンの魅力を再発見してもらうことが目的で、2回目を迎えました。今年は、市内や近郊の高校6校が出場。各校の出場者は、大会までにラーメンの会



経済学ラーメンを販売する学生たち



旭川大学経済学部教授の江口尚文さん

## 地場産業としての旭川ラーメン

旭川の加盟店で本格的な作り方を修行。「いらつしやいませ」と元気な呼び掛けがあふれた会場では、多くの市民がラーメンを食べ比べで採点しました。投票の結果、第1回に続き旭川実業高校が優勝。大盛況のうちに幕を下ろしました。

ゼミの研究によると、1年間に市内のラーメン専門店を食べられる旭川ラーメンは約475万杯。金額にすると年間40億円近くになります。江口さんは「旭川では、繁盛店から、自宅を店舗にしている小さな店まで、それぞれの店が真面目においしさを追求しています。作り手にこつした熱意がある限り、旭川ラーメンが廃れることはないでしょう。市民が地域の財産として大事に思い魅力を発信し続けていくことも、まちの大きな力になるはずですよ」と力説します。



## 旭川ラーメンの衝撃

初めて旭川ラーメンを食べたとき、油が強く冷めにくい、しっかりした味付け、そして独特の食感でスープとの絡みが抜群の麺に衝撃を受けました。旭川ラーメンの特徴は、インパクトのあるスープと唯一無二の麺、そして地元の人に強く愛されていることだと思います。



新潟県長岡市在住で全国のラーメンを食べ歩いている、丸山泰明さん

旭川ならではの気候風土や産業が生み出した旭川ラーメン。ご当地グルメとして今日まで成長してきたのは、生産者の努力と、このまちに住む一人一人が旭川ラーメンを愛し、食べてきたという歳月があるからこそです。

これからも、我がまちの誇りとして、旭川ラーメンの魅力を伝えていきたいと思います。

【詳細】経済交流課 電話 73・9850、産業振興課 電話 65・7047