

ブックちゃんの

2022年2月1日発行

ふじのみや探検



第36号 富士宮やきそばのひみつ

発行：富士宮市立中央図書館 〒418-0067 静岡県富士宮市宮町13-1 TEL:0544-26-5062 FAX:0544-26-1284



だれ
誰もが大好きな富士宮やきそば。全国で有名なご当地B級グルメ「富士宮やきそば」のひみつを探ってみましょう。



©富士宮市さくやちゃん

ひみつ1

なぜ、富士宮やきそばは、全国で有名になったの？

富士宮市には、昔からたくさん（このやや）のやきそば屋（お好み焼き屋）があります。そのお店で使われている麺が、他の地域にはないことに注目し、やきそばで富士宮市を元気にしようとまちおこしがおこなわれてきました。中心となったのが、「富士宮やきそば学会」のみなさんです。やきそばマップを作ったり、B-1グランプリなどのイベントに参加したりして積極的に活動しました。このようすがテレビや新聞、雑誌などのマスコミに取り上げられたことにより、多くの観光客が訪れるようになり、またたくまに富士宮やきそばは、全国で有名になりました。

富士宮やきそば学会は平成12年（2000年）に結成され、「やきそばG麺」と名付けられたメンバーが、富士宮市内のやきそば屋などを調査して回りました。平成16年（2004年）には、お宮横丁にアンテナショップをオープンし、平成18年（2006年）第1回B-1グランプリで優勝、翌年に地元の富士宮で開かれた第2回大会で連続優勝しました。この時には約25万人（富士宮市の人口の約2倍）が会場を訪れています。



富士宮やきそば学会の「学会」、活動の「ミッション麺ポッシブル」、やきそばを焼く人を「やきそば伝道師」、横手やきそば、太田やきそばとの「三国同麺協定」、小倉焼うどんとの「天下分け麺の戦い」など、おもしろいネーミングだと思いませんか。これを多くのマスコミが興味を示し、すぐに取り上げました。ここに富士宮やきそばが有名になったひみつがあります。

■「富士宮やきそば」の特徴 12箇条 ■

1. 市内にある4つの製麺業者の富士宮やきそば蒸し麺を使用している。
2. 炒めるための油としては、ラードを用いる。(天然素材の植物油を使う店もある)
3. やきそばに加えるのが、ラードを絞った後の「肉かす」
4. ふりかけるのは、イワシの「削り粉(だし粉)」
5. キャベツは、富士宮の高原キャベツ。それも、水分が少なく歯ごたえのよい「秋キャベツ」が良とされる。(キャベツ以外にネギやもやしを入れる店もある。ネギが入っているのは、昔風)
6. ソースの味や量については、各店でのごだわりがある。辛口ウスターソースの店が多い。(数種類をブレンドして独自の味を出している店が多く、その内容は企業秘密)
7. 添えるものは、紅しょうがが多いが、これも店それぞれ
8. トッピングは、イカ、タコ、エビ、豚肉、ホルモンなど各店で工夫しており、好みに応じて対応
9. 水は、富士山の湧水を用いる。調理の際の水加減が、コシの強さの重要なポイントである。
10. 厚くて大きい鉄板を用い、火力が強くなければおいしくない。
11. 焼き方は、店の主人が焼いて出す店、客が焼く店、どちらも可というところがある。初めての人は、焼いてもらうことをおすすめ。
12. 食べ方は、鉄板で焼いたやきそばを皿に盛って出すところや、熱い鉄板で温めながら直接食べるところがあり、これは好き好き！

以上の調理方法を基本に各店毎に、味付け、焼き方、トッピングなど工夫している。

(「富士宮やきそば学会」HP より)

全国で一般的に食べられているやわらかい麺のやきそばと違い、しっかりした歯ごたえとコシのある富士宮の「蒸し麺」を使っているのが富士宮やきそばです。

他の地域にはない麺とは、どのようなものでしょうか。この麺は、その昔、第二次世界大戦から戻ってきた食品会社の創業者が台湾ビーフン(米粉の麺)の味が忘れられず、再現しようとしたことから始まったようです。物不足でなかなか手に入らない米の代わりに配給の小麦粉を使って何度も試みたり、地域の人たちとやり取りしたりしてようやくできたと言われています。

一般的なやきそばの麺は、小麦粉を水で練って蒸した後一度ゆでますが、富士宮の麺は蒸した後ゆでずに急速に冷やし、油で表面をおおっています。そのため他の麺と比べて水分が少なく、コシがあり、歯ごたえがあります。冷蔵庫が広まっていなかった時代、麺を日もちさせるためにつくり方を工夫したと考えられています。

現在、富士宮やきそばに使われる蒸し麺は、「マルモ食品」「曾我めん」「叶屋」「さのめん」などが製造しています。

やきそばに加える「肉かす」は、豚肉の脂身からラードをしぼり、残りを油で揚げたものです。これも戦後の肉の値段が高かった当時、考え出されたものと言われています。かすと呼ばれていますが、サクリ軽く、ナッツのような甘味があつて、肉のうまみをやきそばに加えています。

ふりかけるイワシの「削り粉(だし粉)」は、細かく、ほぼ粉になっています。店によっては、サバとイワシのミックスだったり、青のりが入っていたりするものもあります。



(「富士宮やきそば学会」HP より)

ひみつ3

なぜ、富士宮やきそばが食べられるようになったの？

富士宮市内には、やきそば屋（お好み焼き屋）、食堂、駄菓子屋、喫茶店、居酒屋など、富士宮やきそばを食べることのできる店がたくさんあります。なぜ、こんなに富士宮やきそばが食べられるようになったのでしょうか。その始まりは、子どもたちがよく集まる路地裏や横丁の駄菓子屋にあったようです。昔から富士宮に住んでいる大人たち誰もが、香ばしいソースの臭いがただよう駄菓子屋でやきそばやお好み焼きを食べたことがあるはずです。



もともと、やきそば屋はお好み焼き屋のことで、かつては「洋食屋」と呼ばれ、駄菓子屋に鉄板を備えた店でした。そこではおもに小麦粉（メリケン粉）の生地（きじ）にきざんだキャベツを入れ、ウスターソースで味付けしたお好み焼きのような食べ物を「洋食」といって安い値段で提供し、子どもや製糸工場



の店でやきそばも提供されるようになり、広まっていきました。このころの富士宮市には、近江絹糸など製糸工場がたくさんあり、多くの女工さんたちが働いていました。女工さんたちが外で食事をする時にこのようなお店を利用しました。また、戦争で富士宮から出兵した兵士たちは、多くが満州（現在の中国）に派遣されました。戦後、地元に戻ってきた元兵士たちにとっても、炒麺（中華やきそば）に似たやきそばは、受け入れやすい食べ物だと言われて

います。富士宮市は浅間大社の門前町で、昔からここを訪れる人々でにぎわっていました。隣りの山梨県からも身延線で商いに訪れる商人や買い物に訪れる人たちが多くいました。この人たちも、日もちがする富士宮の蒸し麺を持ち帰りました。

このように、やきそばは手軽で安く、しかもおいしい食べ物として、戦後に富士宮市を中心とする地域の食べ物として広まっていったのです。しかし、それはまだ、この地域に限られた食べ物でした。それが全国に大きく広まったのは、「富士宮やきそば学会」が巻き起こしたまちおこし、富士宮やきそばの大ブームだったのです。

まめ知識

やきそばは、お好み焼きのサイドメニュー？

やきそばより歴史の古いお好み焼き（ひみつ3「洋食」）。やきそばと違い、鉄板がなければ、なかなか作れないので、駄菓子屋の主役でした。やきそば以上に力を入れている店が多く、やきそばは、お好み焼きのついでに食べるサイドメニューだったとか。どちらも食べたい人には、お好み焼きにやきそばをのせて焼いた「しぐれ焼き」（右写真）があります。

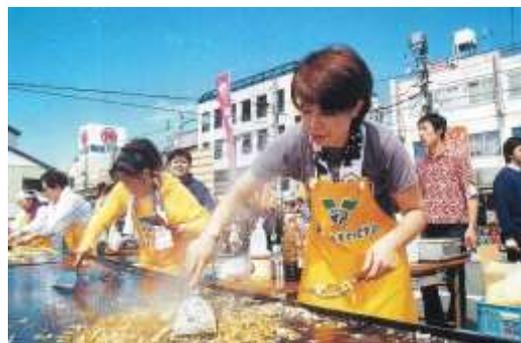


ひみつ4

富士宮やきそばで富士宮市を元気にする！

昭和の終わりから平成の時代に入ると、町はずれに大きなショッピングセンターができ、駅前などの商店街からにぎわいがなくなってしまいました。これをどうにかしようと市民、^{しょうこうかい ぎしよ}商工会議所、市役所がワークショップ（さまざまな立場の人々が自ら参加して、地域の課題を解決するための計画を立てたり、進めていったりする共同作業）を行いました。

富士宮のまちの魅力^{みりょく}をさぐっているうちに、路地裏や横丁の駄菓子屋で食べる、お好み焼きと違って他の地域にない独自の麺で焼き上げるやきそばに気づきました。このやきそばで^{じょうほうはっしん}情報発信し、まちおこしをはじめようと「富士宮やきそば学会」が生まれました。そして「まちづくりトッパー富士宮本舗」というNPO法人（営利ではなく公益を目的とする団体）が設立され、マスコミや企業を巻き込んだまちおこしが進んでいきました。こうして、富士宮やきそばは、ご当地グルメ



「復活大宮市」平成13年（2001年）
3776人前のやきそばを焼き上げた

でまちおこしを進める先進的な取組として全国的に大ブームとなったのでした。地域デザイン研究所^{けんきゆう}の調査では、平成13年（2001年）からの9年間に、439億円の経済効果があったとしています。

富士宮やきそばから生まれた「食」ブームの中で、平成16年（2004年）、富士宮市は「フードバレー構想」（富士宮の特色あるおいしい食べ物と豊かな自然をいかした産業を結びつけ、「食の集積



観光客でにぎわうお宮横丁

地（集まる場所）」としてのまちづくりをめざす考え）を発表しました。フードバレー構想は、現在でも富士宮市の中心的な政策です。まさに、富士宮やきそばが富士宮市を元気にしてきたと言えるでしょう。ちなみに「富士宮やきそば」は、商標登録（商品やサービスにつけるネーミングやロゴを特許庁に登録すること）されています。地域と無関係な会社や団体が勝手に名乗ることができないように、「富士宮やきそば」のブランドは守られているのです。

『第36号・富士宮やきそばのひみつ』は、次の資料を参考にして作りました。

- 1 富士宮市HP「富士宮やきそば」
- 2 富士宮やきそば学会HP
- 3 『公式ガイドブック 富士宮やきそば』しずおかオンライン 2003
- 4 『富士宮やきそば 公式ガイドブック2』しずおかオンライン 2007
- 5 『B級グルメが地方を救う』田村秀 / 集英社 2008
- 6 『フードツーリズム論 食を活かした観光まちづくり』安田亘宏 / 古今書院 2013
- 7 『ヤ・キ・ソ・バ・イ・ブル』渡辺英彦 / 静岡新聞社 2007
- 8 『B級ご当地グルメで500億円の町おこし』渡辺英彦 / 朝日新聞出版 2011
- 9 『ふじのみや-小学校社会科地域学習資料-』富士宮市教育委員会 2020
- 10 『富士宮-中学校社会科地域学習資料-』富士宮市教育委員会 2021

またね！

