

にちよう 遊学 空間



2009年、男鹿の食文化を代表する、ハタハタの「しよつる」を使った新名物としてデビューした「男鹿しよつる焼きそば」。

その特徴は、しよつるペースのたれと、粉末ワカメと昆布だしを練り込んだほんのり若草色の特製麺。具には肉を使わず、代わりにイカやエビなど、男鹿の海をイメージさせる魚介類がたっぷり。

現在は、季節営業の店舗を含め市内41店で味わうことができる。ピリ辛あり、バジルやチーズを使った洋風あり、見た目も味も店ごとにかなり個性的だ。

珍しいあんかけスタイル

店内のいけすを泳ぐマダイを見ながら待つこと10分。運ばれてきたのは、麺の中からタコやイカ、エビ、キクラゲ、ウズラの卵などの具が飛び出しそうな焼きそば。長崎ちゃんぽんにも負けないぐらいのボリュームだ。

とろみがからんた麺を箸で持ち上げると、ふわっと磯の香りが広がる。「あんかけにすることで

風味を逃がさず、喉越しも良くなる」と伊藤さん。あつあつを口の中に運ぶと、麺のもちもち感とぷりっとしたタコとエビの食感が楽しい。麺の焦げ

目も香ばしい。「お好みでどうぞ」と差し出された自家製ラー油を加えてみると、中華風の味わいに。さらにお盆の傍らにはスプレー式のしよつる。シュッシュとかけると、魚介風味が一層際立つ。しよつる好きにはたまらない。しよつるイコール鍋

物のイメージから、初めはなかなか食べてもらえず苦労した、という伊藤さん。それぞれの店が模索しながら味を安定させてきた。子どもたちにもたくさん食べてもらい、この地のソウルフードとして根づいてほしい。

文・佐藤勝
イラスト・石塚誠

ルと聞いて訪ねてみたのは、市商工会や提供店舗でつくる「男鹿のやきそばを広める会」会長の伊藤智弘さん(49)が営む和風レストラン「きりん亭」。



和風レストラン「きりん亭」



応援団

男鹿しよつる利活用推進協議会
杉刈 正英 副会長

男鹿を売り込むために飲食店関係者が英知を結集して生み出した一品。男鹿に来た際にはぜひ、各店の味比べを楽しんでほしい。

口に広がる磯の香り

男鹿しよつる焼きそば 男鹿市

「全国やキヌそばサミット」や「ボーダリング」などに参加

「地元の味を全国へPR」

「オフインパル」で出展用

「極意！」

- 一、たれはしよつるペースで、塩またはしょうゆ味
- 二、麺は粉末ワカメと昆布だし入りの特製麺を使用
- 三、具材は肉を使用せず、各店オリジナルのレシピで作る海鮮焼きそば

「三つのままりがあるよ！」

自家製食べるラー油で

レモンを搾って

「魚介類がたっぷり！」

和風レストラン きりん亭

糸唐辛子がアクセントのあんかけスタイル

伊藤智弘社長

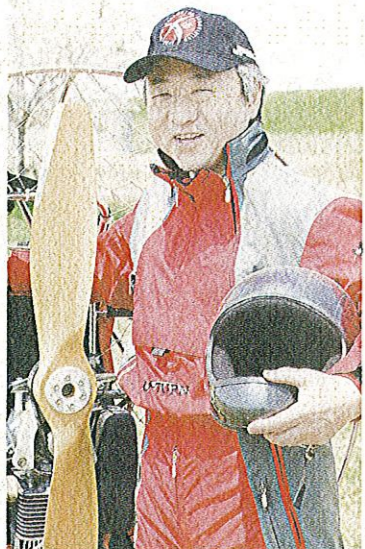


▽和風レストラン「きりん亭」 営業時間は午前10時半～午後9時(ラストオーダー午後8時半)。年中無休。JR男鹿線船越駅から車で5分。駐車場あり。男鹿しよつる焼きそばは680円。問い合わせ0185-3355・27000

「「当地グルメ紀行」あそびの達人」は、毎月最終週に掲載します。

平地から飛び上がる感覚がいい

23年前にパラグライダーを始め、プロペラ付きエンジンを背負うようになった14年がたつ。「山の斜面を駆け下りて飛び立つのと違って、モーターパラグライダーは飛行機のように平地から飛び上がる感覚がいい」



田口 隆信さん(60) (秋田市)

子どものころから空を飛ぶのが夢だった。ゆったりと宙に浮くパラグライダーの姿に魅せられ、マスタークラブの会長も務める。だ真内を取り組んでいる人が少なかつた1990年ごろから、秋田市のインストラクター佐々木幸夫さん(59)に付いて腕を磨いてきた。これまで最も印象に残っているのは、2001年秋の紅葉に染まった太平山をフライトしたことで。高度約1200mから眺めたり込みそう。

山頂付近の美しさは、今も忘れられないという。現在は秋田スカイスポーツクラブの会長も務める。自宅に程近い同市御野場の雄物川河川敷が「マイ空港」。「条件がいい時にさっと駆け付けて、すぐに飛べる。『モーター』だと遠くの山まで行かなくて済む」とこりこり。この春、定年退職した。これからますます空中散歩にのめり込みそう。

(佐藤勝)

モーターパラグライダー

