

農業、工業、商業、お寺を結びつけた 佐久の地域グルメの雄 安養寺ら〜めん



商工会議所と力を合わせ

佐久平のご当地グルメブームの火付け役になったのが、今や佐久市の名物となった「安養寺ら〜めん」。

農業、工業、商業。これらを結びつけ、何か新しいものを生み出すことは、商工会議所の役割として、理想の形といえる。そこに、「仏」、いわゆるお寺さんまで加えた画期的な取り組みが「安養寺ら〜めん」だった。おそらく、日本で初めての試みではないだろうか。

みそとラーメンをマッチング



安養寺ら〜めんを食べたら、信州みそ発祥の安養寺へも足を運びたいくなる。



それは安養寺から始まった

安養寺住職 田嶋英俊(えいしゅん)さん

“我が子”の成長を見守る

佐久は鯉が有名だが、気軽に食べられるメニューではない。しかし「ラーメンなら万人が好きだし、多くの人に味わってもらえる。地域のためにも、お寺のためにも(笑)いいのではないかと感じた」と安養寺の田嶋英俊住職。

「安養寺」と冠したメニューだけに、思い入れは強い。檀家さんが大豆を作ってくれたり、開発に力を注いだ佐久拉麺会のメンバーの苦勞も知っているだけに「ひと味違うね」と田嶋住職。「お寺のラーメンだ」と、住職以上に檀家さんが喜んでくれているという。もちろん、みそ作りをこの地に広めた「覚心」さんも喜んでくれているに違いない。何より、地域が元気になる手助けになっていることは、住職にとってもうれしいこと。

その“成長”も我が子のように気に掛かる。「もっともっと地元で愛されるものになってもらえたら、お寺の長い歴史のように、安養寺ら〜めんもずーっと残してってもらいたい」と願っている。

「実は小麦を撒く予定があるんですよ。佐久で小麦の生産が増え、ラーメンの麺もつくれるようになれば、名実ともに佐久の名物になっていくはず、と次なる展開にも期待がかかる。



安養寺ら〜めんの肝、安養寺みそ

和泉屋商店 阿部博隆さん

長期間熟成したみそ

「安養寺みそ」のきっかけは、長野県味噌工業協同組合から和泉屋商店に「信州みその発祥は、佐久ではないか」という話を知らされたことだった。さらに突き詰めていくと、覚心和尚の名前が浮かび上がり、安養寺へとつながった。

早速手を挙げ、安養寺の大豆を使って、新しいみそを作ろうという話が進んだ。安養寺みその独自性を出そうと、通常よりも熟成期間を長くした。2年以上熟成されたみそは、塩分の尖りがなくなり、まるやかになる。

安養寺みそ誕生から8年。みそ業界にも何かしら、新しい動きが欲しいと感じた専務の阿部博隆さんが、佐久商工会議所に相談。そこから、ラーメンとのコラボレーション話が生まれた。

「みそ屋ですが、それまでラーメンはみそより、豚骨や醤油派でした。でも、今では安養寺ら〜めんを食べるようになりました(笑)。最近では、安養寺ら〜めんのみそは、おたくで造っているんですね、と知られるようになりました。味噌の販売にもつながっています」と阿部さん。後はこのブームが一過性のものでなく、真のブランドとして根付いていってくれることを願っている。みそと同様、しっかり“熟成”して欲しい。



樽の中でじっくりと熟成を待つ。これがみそ。



人として、一段階上に進めたのではないかと、みなを感じている。

安養寺ら〜めんの功績

お披露目となった平成20年秋のイベント「いか座 やら座 さく市」では、佐久拉麺会で屋台を出店した。開店するなり行列ができていた。それを見たとき、苦勞が報われたことに、「泣けてきました」と佐久拉麺会のメンバーたち。最終的には、予定の販売数をはるかにこえる1800杯を売った。

その後は、各店独自の「安養寺ら〜めん」を販売、瞬く間に話題のご当地グルメとなった。大手コンビニがご当地ラーメンとして商品化した。噂をききつけ、佐久市内はもとより、市外、県外から足を運ぶ人も少なくない。翌年には、「安養寺ら〜めん」参加店も、佐久拉麺会の6店から市内の16店舗にまで広がった。今は、さらに増え、より地域の味として、より一層定着していきそうだ。この夏も「冷やし安養寺ら〜めん」のスタンダロ―を行うなど、消費者に新たな魅力を提供し続けている。

そして、安養寺ら〜めんのもう一つの功績は、佐久のあらゆる食文化に元気を与えたこと。佐久市望月の「駒月みそかつ井」や、軽井沢の「旧三笠ホテルカレー」などが生まれたり、また「キー業界」にも安養寺ら〜めんに続けとばかりに新しい動きが出ている。

農業のチカラ、工業のチカラ、商業のチ

やブランド化にこだわる風潮もあるが、加藤さんは実に自然体だ。「これまで使ってきたよい素材で、先代からの味をきちんと受け継いでいくことが大切だと思います」

信州の漬物

佐久の漬物の歴史は昭和20年代の早漬たくあんから始まる。後に信州の味として有名になる野沢菜漬は昭和35年に商品化。佐久の気候と800mという標高は野沢菜の生育によく、夏も涼しいため、漬物がよく仕上がるので「歯切れがよい」と全国から高い評価を受けている。

かつては信州の冬の風物詩だった野沢菜漬は、季節を問わず全国の食卓に上るようになった。現在でも市内の漬物工場では工夫を凝らして特徴ある野沢菜漬の出荷に力



11月下旬から漬け始める。

味を受け継いでいく

加藤醤油店 加藤正さん

みそと並んで食卓に欠かせないのがしょう油。「信州のしょう油は関東ほど塩気がなく、うま味と甘味があるのが特長です」と加藤醤油店の加藤正社長。佐久は、水が軟水で、昼夜・季節の温度差が適度にあり、しょう油づくりには向いている土地柄だそう。

昔は、みそもしょう油も、各家庭で作ったものを各家庭で消費していた。しかし現在では、しょう油を家庭で作るとするのはほとんど聞かない。みそよりも温度管理などで難しい面があるからだろうと加藤さんは言う。



明治から使い続ける樽でじっくり熟成。

加藤醤油店のしょう油は6・7月ごろと11月頃に仕込み、1年以上じっくりと熟成させて翌年の11月頃以降に出荷される。希少な材料