



「にかほ☆あげそば」の材料(写真の分量はホームパーティー仕様の25人前)



スープが沸騰したら調味料、肉、メンマ、油揚げ、ねぎを入れて煮込む



揚げ麵を入れる

給食から地域に浸透

誕生から40年以上たつ「あげそば」は、今も同地区の小学校3校、中学校1校で月1回、給食に登場している。大人にとっては懐かしの味であり、子どもから中高年まで幅広い世代に愛されている。「にかほの中でも旧仁賀保町のソウルフードで、今は金浦や象潟でも少しずつ知られています。地元住民や同世代と集まると、あげそばの話で盛り上がります」と六平さん。家庭で作る人もいて、ホームパーティーやバーベキュー、反省会などが集う場で振る舞われるケースが多いという。このユニークな食文化を県外に広め、地域の活性化に生かしたいと平成23年、六平さんは市内の有志と「あげそば全力普及会」を結成した。

栄養たっぷり優しい味

同会では当時の調理員に作り方を聞き、自分たちが子ども時代に親しんだ昭和50年代の味や具を再現。「にかほ☆あげそば」と名付け、ご当地グルメとして県内外のイベントなどで販売している。「見た目が茶色で地味な印象ですが味は抜群。地元以外の方にも『懐かしい味がする』と言われます」。

「にかほ☆あげそば」を六平さんに作ってもらった。だしは干しシイタケの戻し汁。そしてさすがは学校給食。具はシイタケ、野菜、メンマ、豚肉、油揚げと栄養たっぷり。揚げた中華乾麵が香ばしく、スープが染みてプリプリの食感。具材のうま味が溶け込み、ホッとする味がした。



にかほ☆あげそば

調理場の機転で誕生

先ごろ放送されたNHK連続テレビ小説。主人公の夫が失敗と研究を重ねて麵を油で揚げる製法にたどり着き、苦勞の末に即席麵を開発するシーンがあった。対して、にかほ市仁賀保地区の名物「にかほ☆あげそば」は、ピンチの中から突如誕生した揚げ麵料理。学校給食を舞台にした「麵物語」が語り継がれている。

昭和40年代のある日、旧仁賀保町立平沢小学校(現にかほ市立平沢小)に給食用のうどんが納められるところ、手違いで中華乾麵が配達されたことが誕生のきっかけ。返品しても代わりに麵がなく、給食まで時間もなかったことから、当時の栄養士と調理員が工夫を凝らして中華乾麵を油で揚げ、野菜たっぷりのしょうゆスープで煮込んで作った一品が「あげそば」だった。これが「おいしい」と評判になり、旧仁賀保町内全ての小・中学校の給食メニューになった。「お代わりする子が多くて、鍋がきれいに空になった。大人気のメニューでした」と同市の六平澄人さんは自身の子ども時代を振り返る。



「大曲の花火など県内外のイベントで販売しています！」

あげそば全力普及会 六平澄人さん



作り方

- 1 豚バラ肉、ニンジン、油揚げ、ネギを食べやすい大きさに切る。干しシイタケは薄切りに。
- 2 乾麵を半分の長さに折り、170度の油で揚げる。※焦げやすいので注意。ほんのり色づいたら早めに油から上げる。
- 3 鍋にシイタケの戻し汁、干しシイタケ、鶏がらスープ、ニンジンを入れ、沸騰させる。
- 4 Bを入れ、肉、メンマ、油揚げ、ネギを加えて中火で煮込む。
- 5 揚げ麵を入れ、沸騰したら火を止める。鍋にふたをして約15分蒸らす。
- 6 モヤシを入れ、ひと煮立ちさせて完成。

一口メモ

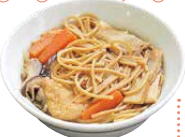
- ◎キャベツやチンゲンサイなど、野菜はお好みでアレンジを。
- ◎作った「にかほ☆あげそば」は冷凍保存可能。食べる際は鍋や電子レンジで解凍・加熱を。

作ってみよう!

にかほ☆あげそば

【材料(5人前)】

- A《だし》**
- ・干しシイタケの戻し汁…1ℓ(干しシイタケ約20g使用)
 - ・鶏がらスープの素…適量
- B《調味料》**
- ・薄口しょうゆ…60cc ・みりん風調味料…60cc
 - ・酒…60cc
- C《揚げ麵》**
- ・中華乾麵…200g ・揚げ油…適宜
- D《具材》**
- ・豚バラ肉…100g ・ニンジン…1本
 - ・味付きメンマ…50g ・油揚げ(うす揚げ)…1枚
 - ・だし作りで戻した干しシイタケ ・ネギ…1本
 - ・モヤシ…50g



「にかほ☆あげそば」が食べられる店

にかほ市内の飲食店3店で味わえます。

- 潮乃家
TEL.0184-35-4087
にかほ市平沢字家ノ後1
[ランチ]12:00~14:00
[ディナー]17:00~10:00
定休日/年末年始
- café&bar wave
TEL.0184-37-3533
にかほ市平沢字清水尻109-10
18:30~25:00
(金・土・祝日前日は26:00まで)
定休日/火曜日

- 居酒屋 北前
TEL.0184-62-8570
にかほ市平沢字盲測28
17:00~24:00
定休日/年末年始

にかほ☆あげそば

の情報は
秋田未来あげそば
で検索!

<http://a-mri.jp/agesoba.html>

※いずれも数に限りがあり、品切れになる場合があります。 ★取材協力・レシピ提供/あげそば全力普及会 (秋田未来) TEL.0184-74-3090