

# 「麺」博覧会2025「乾麺で日本を知る」

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられている。そしてその素材の味わいを生かす調理技術が発達してきた。そこで育まれた食文化は多様でありながら、年中行事に寄り添い、季節を楽しむ日本人の伝統食として、世界ユネスコ無形文化遺産に登録されている。

麺類もその土地ならではの気候風土や習慣に沿っ

て、さまざまな麺文化が花開いた。それを再現した乾麺は、地元の土産物屋や物産展などで販売されるだけでなく、家で旅行気分を楽しめる食品としてネットやSNSなどでも注目を集めている。

「大阪・関西万博2025」の開催で世界の文化や技術、食が日本に集結する今年、「麺」博覧会」と題して、誌上で日本各地の麺文化とそれを乾麺に取り入れた商品をクローズアップする。

## 北海道・東北 パビリオン

### ▼北海道 札幌ラーメン

昭和30年代に札幌市にあるラーメン店がみそ味のスープを考案して製麺業者が開発。近年はバラエティー化が進むが、みそ味スープに、バターやコーンをのせるのが定番。

### ▼秋田 稲庭うどん

江戸時代初期に誕生。秋田県湯沢市稲庭町が発祥の手延べ製法で作られる干しうどんは、細くて平たく強いコシがある。シンプルなつけ麺や温麺で食べられる。

### ▼岩手 盛岡冷麺

昭和20年代に盛岡の麺職人が朝鮮半島に伝わる2つの冷麺をアレンジして作った。麺は半透明でコシがある。冷たい麺にキムチやきゅうり、チャーシュー、ゆで卵などをのせる。



小山製麺  
焼肉・冷麺ヤマト  
監修 盛岡冷麺

### ▼岩手 わんいそば

木地の椀のことを方言で「わんこ」と呼び、ひと口分の温かいそばをおかわりして食べる。給仕が掛け声をかけて椀にそばを入れ、食べた分の椀が積み上がる。「日

### 本三大そば」の一つ。

### ▼宮城 温麺(うーめん)

江戸初期に誕生伝統を持つ乾麺。約10cmの非常に短い麺で、油を一切使わずに小麦粉と塩のみで作られている。胃病の父のために、孝行息子が作ったのが始まり。



はたけなか製麺  
白石一温麺

### ▼山形 山形そば

やや太めでコシが強くしつかりとした食感、黒っぽくそばらしい強い風味が特長。数人前のそばを

長く大きな木の板や箱に豪快に盛り付けた「板そば」が有名。村山市、尾花沢市、大石田市にある「三大そば街道」ではその集落ならではのそばを食べることができる。

### ▼山形 ひっぱりうどん

ゆでたうどんを鍋からすくい上げて、つけだれに絡めて食べる料理。つけだれには、納豆とサバ水煮缶、生卵などをまぜる。鍋を囲んで家族で食べるのが一般的。「引っ張り合うほどおいしい」に由来する。



みうら食品  
ひっぱりうどん

### ▼福島 喜多方ラーメン

昭和初期に屋台で志那そばを販売したのが始まり。平打ちの縮れ麺としょうゆスープの組み合わせ。スープのだしは豚骨と煮干しでとるものが多い。

## 関東 パビリオン

### ▼東京 そば

江戸時代より多くのそば屋があり、創業100年を超える老舗が点在している。江戸前そば御三家として、細打ちの白い「砂場」、透明感のある「更科」、緑がかった