

宮城県・白石市

思いやりの「^{うーめん}温麺」

蔵王山の麓

宮城県の最南端で蔵王山の麓に位置する白石市。人口3万8千人の小さな市ですが、古くは仙台藩主伊達正宗の家臣、片倉小十郎の城下町であります。近くに温泉もあり、年中通して観光客が訪れます。

観光客のお目当てで、地元住民にも慣れ親しまれている食材に温麺があります。

名前の由来は、「むかし、蔵王山麓の白石城下に味右衛門という孝行者が旅の僧から油を使わない麺の製法を教えられ、胃を病む父に作ってすすめ元気になりました。この話が殿様（片倉小十郎公）に伝わり、みちのくの温かい思いやりを賞でられ温麺（うーめん）と名付けられました。その後、味右衛門の手により温麺の製造が広められたということです」。



名物 三色うーめん



地元のお酒と一緒に

うーめんとそうめんは 何処が違うの？

地元以外の人からは、「うーめんとそうめんは何処が違うの？」と聞かれますが、簡単にいえば長さです。そうめんと比べて半分ぐらいの長さなので、そうめんと同様に冷たいつけだれや温かいお吸い物として食べる

一般的な食べ方以外にも、ラーメン風だったり、ビーフン風だったり、サラダの具材としても使用されます。

名物 三色うーめん

市内に数カ所ある温麺屋の中でも名物になっているのは、「三色うーめん」といって、写真にもありますが左からゴマ、くるみ、醤油と三種類のつけだれが付いてくるメニューです。醤油は普通のめんつゆ風で、薬味は醤油だけに使用します。ゴマは少しお酢が入っていて、さっぱりした酸味があります。くるみは甘く、子どもに人気があります。

地元住民の間では、宴会の最後にラーメンではなく、「締めの温麺」ということも珍しくありません。

白石は城跡周囲の掘割と市内中心部を川が流れており、「水の町」としても知られております。蔵王から流れる水がきれいということで、お酒も多数造られております。是非、蔵王のお酒と温麺を食べに白石までいらしてみませんか？

(後藤弘樹・86回記)



手延べうーめん