

岡山県

岡山ラーメン紀行

隠れたグルメはラーメン

岡山の隠れたグルメはラーメンというお話です。

岡山市には2,800人に一軒ラーメン屋があります。博多ラーメンの福岡市で3,200人、大阪で5,300人ですから岡山はラーメン屋の多い街といえます（1998年調査）。

最も有名なのは濃い豚骨醤油ラーメンの浅月（あさづき）と薄い豚骨醤油ラーメンの富士屋です。

両店は向かい合って建っていて60年間お互いの味を守っています。しかし、その後にはできたラーメン屋は二店とは違う独自の味を求めました。

鶏ガラを使った「天神」太麺の「丸天」魚介を効かせた「やまと」など、それぞれが工夫したラーメンを作り出したために統一性のないラーメンの街になったのです。



典型的な岡山の中華そば（ラーメン）

それぞれが工夫し 統一性のないラーメンの街

岡山ではラーメン屋にサイドメニューとして「デミカツ丼」があり

ます。丼飯にトンカツを乗せデミグラスソースをかけたものです。

通常はラーメンとセットで提供されます。

他の地方にも洋風カツ丼がありますのでデミカツ丼自体は岡山のオリジナルではありませんが、ラーメンとデミカツ丼との組み合わせがあるのは岡山特有だと思います。



デミカツ丼とラーメン

トンカツを載せるのも岡山の特徴です。「カツラーメン」と呼んでいます。



カツラーメン

たい焼きラーメン、中身は餃子の餡です。アンコではないのです。



たい焼きラーメン

レモンラーメンもあります。豚骨ラーメンにのったレモンスライスは迫力です。豚骨スープとレモンは相性がいいしヘルシーでうまいです。



レモンラーメン

面白いラーメンが多いのも岡山ならではのかもしれません。岡山には定番といえるラーメンがなく種々雑多ですから「ご当地ラーメン」とは縁がありません。それでも岡山には力強いラーメンが多く存在します。ままかりや白桃、吉備団子と並んで岡山のラーメンもお試ください。

（黒瀬昌彦・67回記）