

Road to Soul ごはん

焼きそば編

ところ変われば品変わる ご当地の味をご紹介します

家庭だけでなくお祭りの露店でも欠かざせない、人気の焼きそば。昭和10年代には東京・浅草でソース焼きそばが名物だったようです。今ではインスタント食品でも種類が豊富で、選ぶのに迷うほど。その地域の食文化や特産品に彩られた個性あふれる焼きそばを味わってみませんか。

男鹿
しよつつる
焼きそば
【秋田県】

ベースも具材も
海の恵みが満載

その名の通り、秋田名産の魚醤「しよつつる」をベースにした塩味が基本です。粉末ワカメと昆布だしを加えた麺は、ほんのり磯の香りが感じられます。肉を使わず、代わりに蟹の爪、エビ、イカなどが入り、男鹿半島らしい海鮮がたっぷりの焼きそばです。



宮津
カレー
焼きそば
【京都府】

“元祖”の発想力を
引き継ぐ

スパイシーな風味が食欲をかきたてます。戦後、宮津市内の中華料理店が提供したのが始まりとか。惜しまれながらその“元祖”は閉店しましたが、発想力が引き継がれ、現在では、汁だく、汁なしなど多彩な種類がそろい、食べ比べも楽しめます。



こうなん
香南
ニラ塩焼そば
【高知県】

生産量を物語る
ニラのボリュームが
圧巻

県東部の香南市はニラの生産量日本一を誇ります。特産のニラをふんだんに使ったスタミナ満点の一品。豚肉と麺を炒め、ニラの甘みを引き出すために、塩だれで味付けをします。ニラと塩だれの相性とシャキシャキとした食感とがクセになるおいしさです。

