

ちゃんぽんって何？ ラーメンとの違いは？ そんな疑問をもたれた方が多いのではないのでしょうか？ 網走ちゃんぽんの話を進める前に、まずはちゃんぽんについて少し勉強。



四海樓のちゃんぽん

ちゃんぽんは、長崎県の中華料理店「四海楼」で留学生のために「安く美味しくお腹いっぱいになる料理を」という思いから考案されたメニューだそうです。

ちなみに「ちゃんぽん」の名前の由来は諸説あり、どれが正しい語源なのか現在でもわかっていません。

見た目があまり変わらないラーメンとの違いは麺の種類など色々ありますが明確な違いは作り方。

下記に簡潔ではありますが作り方を載せておきます。

#### ・ちゃんぽん

魚介類・豚肉・野菜・かまぼこなどの練りものを炒め、スープを入れてからちゃんぽん麺を投入し、一気に炊き込み（煮込む）完成。

#### ・ラーメン

麺を茹で、別鍋のスープと合わせた後、具材をトッピングして完成。

ちゃんぽんは、具材の旨味がスープに溶け出し、そのスープで炊き込むことにより、少し太めのちゃんぽん麺が旨味を吸い込みます。旨味を一切逃がすことなく、食することが出来るそれがちゃんぽんです。

### それでは本題であります ご両地グルメ「網走ちゃんぽん」について

網走ちゃんぽんは「ご当地グルメ」ではなくて、なぜ「ご両地グルメ」なのか？そもそも、なぜ北海道にあまり馴染みのないちゃんぽんなのか？ここに網走ちゃんぽん誕生の秘密が隠されています。

網走というと、「網走監獄」「流氷」「網走番外地」などが有名ですね。それとは別に、一般的に知名度はあまり高くありませんが、網走市の誇れる技術があるのを知っていますか？

戦後の日本において、食に関わる3大発明（電気炊飯器・インスタントラーメン・冷凍すり身）と呼ばれているものがありますが、そのうちの「冷凍すり身技術」が網走発祥なのです。



網走ちゃんぽんどんぶりは、網走刑務所で作られています。

そんな経緯もありまして、冷凍すり身発祥の地である網走市と全国でも有数の練り物消費量である長崎県雲仙市との間で「世界一の焼きちくわ対決」が始まりました。これがきっかけになり、人・物の交流が盛んに行われ、この交流を後生にも伝えたい・新たに生まれた文化を残したいという強い思いから、食文化として後世まで残るようにと「網走ちゃんぽん」が誕生しました。



魚肉練り製品

### 網走ちゃんぽんには統一ルールが3点あります。

- ① 雲仙市産の小浜ちゃんぽん用スープをベースに使う（シジミやホタテ、イカなど網走独自の食材を加えると尚良い）
- ② 網走市内のかまぼこ業者4軒のうちいずれかの商品を用いる
- ③ 麺は網走市内の竹中製麺が特別に開発した「網走ちゃんぽん専用麺」を使用する。

この、①のルールと、網走市・雲仙市の交流の証を「ご両地グルメ」と言う言葉に託しているのです。

平成23年9月、産声をあげたばかりの網走ちゃんぽんではありますが、子供「今日の晩ごはんはちゃんぽんがいい！！」母親「今から作るから待っててね」というやりとりが日常生活で交わされ網走の食文化・家庭食として根付くこと、地元

の歴史と食材が詰まっているちゃんぽんを食育の教材にして網走を知ってもらうこと、そして何より雲仙市との交流の証として、地元で愛され網走市の新たな名物として育てて欲しいと、網走ちゃんぽん研究会会長 石原氏が筆頭に関係者の熱い想いと願いが詰まった一杯を是非食べてみてください。

今回は紙面の都合上、網走ちゃんぽん提供店舗7店舗（5/22 現在）のうち3店舗を取材させていただきました。

### 旬菜鮮香 風磊坊(ふうらいぼう)

網走市南4条西1丁目コーランビル1F  
定休日/月曜日  
営業時間/平日 17:30~24:00  
金・土 17:30~26:00



旬菜鮮香 風磊坊(ふうらいぼう)さんは、入口のドアから始まり店内も味わいのある木目のテーブルなど木材がふんだんに使われており、優しい光の店内照明とマッチしてとても落ち着いた印象を受けるお店です。そんな風磊坊(ふうらいぼう)さんが提供する網走ちゃんぽんは、1日5食限定一杯850円。とにかく、見た目が豪華の一言。ホタテ・エビ・イカ・しじみなど網走の海の幸が使われており、どこから箸をつけようか考えてしまいます。また、なるとの鮮やかな彩りが豪華な食材をいっそう際立たせます。

熱々のちゃんぽんが運ばれると、スープに隠し味として使われているエビ油の良い香りが食欲をそそります。スープは見た目の豪華さとは違い、とても繊細であっさりしたスープ。ちゃんぽん麺との相性もばっちりであっという間に食べきってしまいます。こちらは1日5食限定ですので、売り切れ前に是非ご賞味ください。

熱々のちゃんぽんが運ばれると、スープに隠し味として使われているエビ油の良い香りが食欲をそそります。スープは見た目の豪華さとは違い、とても繊細であっさりしたスープ。ちゃんぽん麺との相性もばっちりであっという間に食べきってしまいます。こちらは1日5食限定ですので、売り切れ前に是非ご賞味ください。



風磊坊のちゃんぽん

### お好み焼き 八点鐘(はってんしょう)

網走市南3条西1丁目  
定休日/不定休  
営業時間/17:00~25:00



お好み焼き 八点鐘さんは、お店の入口に置いてあるお店のご主人そっくりのお人形が出迎えてくれます。店内はご主人の趣味の錨や舵などヨット関連の小物やオブジェが置かれており、まるで船内にいるかのような錯覚を起します。八点鐘さんのちゃんぽんは一杯800円、鉄板の上で作る「焼き(蒸し)ちゃんぽん」。数ある網走ちゃんぽんの中でも、異色のちゃんぽんです。鉄板に食材がのせられる度に、香ばしいにおいが立ちこめ食欲を抑えられなくなります。スープを鉄板の上の食材と麺に注ぐと、ジュウっという音とともに良いにおいの湯気が立ち、視覚・嗅覚・聴覚を刺激します。蒸し焼きにする為すぐに蓋をしてしまうので、一瞬の間ですが、ちゃんぽんを口にするまで、先ほどの光景が脳裏に焼きつき期待感を高めてくれます。出来上がったちゃんぽんは、丼の底にわずかに残る程度、麺と食材がスープを吸っているの味に一体感があり、食材は香ばしさが際立ちます。

丼に残ったスープは、そば湯のようにお湯を注いで頂きます。こちらも良い出汁がきいて絶品です。異色の焼きちゃんぽん、醍醐味を味わうなら是非鉄板の近くで食べてみてください。

丼に残ったスープは、そば湯のようにお湯を注いで頂きます。こちらも良い出汁がきいて絶品です。異色の焼きちゃんぽん、醍醐味を味わうなら是非鉄板の近くで食べてみてください。



八点鐘のちゃんぽん

### 網走ビール館

網走市南2条西4丁目  
年中無休(12月31日はお休み)  
営業時間/平日 17:00~23:00



網走ビール館さんは、1Fは白と黒を基調としたモダンテイストな空間、2Fは和風テイストな店内となっています。網走川がすぐそばを流れており、河口を眺めながらお食事が出来ます。

また、ABASHIRIプレミアムビールが「2012モンドセレクション」銀賞を受賞しています。その他にも「流氷ドラフト」「知床ドラフト」「はまなすドラフト」「じゃがドラフト」、

順に青・緑・赤・紫と見た目にも美しい発泡酒、ピルスナー・ヴァイツェンなどの網走ビール、美味しい焼肉料理が頂けます。

そんな網走ビール館さんの網走ちゃんぽんは一杯850円、スープにコチュジャンが入っており、白濁のスープにコチュジャンのオレンジ色が見た目のアクセントになっています。

また、焼肉屋さんらしく具材にミミガー(豚の耳の軟骨)が入っていて、コリコリとした食感が堪りません。コチュジャンの効いたピリ辛の濃厚スープは、ビールとの相性はもちろんのこと、お食事の締め一杯にも最適です。



網走ビール館のちゃんぽん