

100年フードデータベース

都道府県名	新潟県	
100年フード名	燕背脂ラーメン	
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input checked="" type="checkbox"/> 未来部門	
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 記録あり <u>昭和7年</u>	
主な伝承地域	燕市	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>時は1932年(昭和7年)。その歴史は、屋台の営業から始まります。当時、火力の弱い屋台では細麺しか茹でることができず、麺に合わせるスープは、現在とは全く違うさっぱりとした薄味でした。そして、翌年の1933年(昭和8年)、数多くの金属加工工場があったこの地域に、徐昌星さんは福来亭(穀町)を開店しました。それから、たくさんの汗をかく働く人々の要望に応えようと薄味から少しづつしょっぱくしていきました。また、出前の際にスープが冷めないように、背脂を振りかけて蓋をしたとも言われていますが、働く人々に一層の満腹感を得てもらうために背脂を取り入れたことが真実です。その結果、スープの味わいがまろやかになり、冷めにくくなるというメリットを得たのです。伸びにくい麺とコクのある醤油味、井から湯気が上がらないほどたっぷりの背脂をのせた燕の背脂ラーメンは、燕の職人やまちの人たちに愛され、親しまれてきました。なお、徐昌星さんは、3代目店主の徐直幸さんのおじいさんにあたります(現、杭州飯店)。</p> <p>地場産業の残業など出前に大忙しでしたが、町工場が工場団地へ移転はじめたことで、出前の需要が減少したものの、その後、ラーメンブームにより全国から多くのお客様が集まるようになりました。現在の燕市内には、燕背脂ラーメンを取り扱う店舗が50店舗以上存在し、まさに燕のソウルフードなのです。</p>	
特徴	食材	極太麺・スープ・豚の背脂・チャーシュー・メンマ・大きめに刻まれた生の玉ねぎ(店舗により特徴あり)
	製造方法・調理法	常に綺麗な湯を窯で沸かし、極太面を湯でた後、最後に蓋をするように背脂をかける。
	道具・食器	近年では、メタル丼という金属製の丼ぶりを使用し、冷めにくいラーメンを提供する店舗もあります。そのメタル丼も金属加工の技術が連続と受け継がれてきた燕の企業だからこそ作りあげられたものです。
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input checked="" type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品
保護・継承の取組	「燕背脂ラーメン今昔物語」の名でストーリーブックを作成し、継承や普及、そして観光客向けPRを目的として使用しています。	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	【食】【知】 「燕背脂ラーメンMAP及び燕背脂ラーメン今昔物語」ウェブサイト https://ra-men.tsubame-kankou.jp/	

