

100年フードデータベース

都道府県名	秋田県		
100年フード名	横手やきそば		
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"/> 伝承 1953年頃		
主な伝承地域	秋田県横手市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>横手やきそばのルーツは第二次世界大戦直後にさかのぼります。終戦直後、横手市内で屋台のお好み焼き屋を営んでいた男性が、お好み焼き用の鉄板を用いた新たなメニューを模索したことが始まりと言われていいます。</p> <p>当時のお好み焼きは小麦粉生地を薄くクレープ状に焼き割り箸に巻き付けて食べられており、安価で子どもたちの数少ないおやつでした。これに変わるメニューとして、市内製麺業者と試行錯誤を重ね1953年頃に「横手やきそば」の最大の特徴である「角太のゆで麺」が完成しました。</p> <p>この麺と豚ひき肉、キャベツと一緒に炒めダシ入りソースで味付け、福神漬けと半熟の目玉焼きを添えるのが一般的に親しまれているスタイルです。</p> <p>当時はキャベツのみを具材にしたシンプルなやきそばが主であり、手頃な価格とおいしさで爆発的な人気商品となりました。特別な道具を必要とせず簡単に作れることもあり駄菓子屋の一角や民家の軒先で販売する店舗も現われ、最盛期には市内に100店舗ほどのやきそば店がありました。</p> <p>その後、子どもたちのおやつから一般的な食事として市民に浸透しました。現在、横手やきそばを供している店舗は市内に約30店舗あり、その多くはやきそば以外のメニューも扱う「街食堂」として市民に親しまれており、横手やきそばは特別な位置づけではなく市民にとって「あたりまえの」メニューとして扱われているほど郷土食として市民に深く浸透しています。</p> <p>また店舗のみならず各家庭でも頻繁に食べられるメニューとなり、横手周辺では小売店の麺売場に「横手やきそば麺」が並んでいます。</p>		
特徴	食材	横手市内で製造された「角太のゆで麺」	
	製造方法・調理法		
	道具・食器		
	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 checked="" 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	<p>横手やきそば関連イベントを十数年に渡り開催している。令和4年度までは「横手やきそば四天王決定戦」と題し、横手やきそばの知名度と提供各店舗の資質の向上を目的としたイベントを実施。令和5年度からは更なる「横手やきそば愛」の醸成を目指し「横手やきそばフェスティバル」として実施した。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい	<p>【知・食】横手やきそば暖簾会HP https://www.yokotekamakura.com/yokoteyakisoba/ </p>		