

～ 第16回 はこだて冷やし塩ラーメン（※フル：第10エイドで提供） ～

函館を代表する人気ラーメン店（らあめん無限+TEPPEN+らあめんめんきち）と老舗製麺会社 出口製麺がタッグを組んで創作された今年の「はこだて冷やし塩ラーメン（ジュレタイプ）」。

当日は緑の島第10エイドで700食が提供されたところ、今までにない「新鮮な感動を覚えた」と評判になりました。

ただ、あと僅かのところで品切れとなり、作り手もランナーも悲しい思いをしたのですが…実はその経験を踏まえ、既に「抜本策」が検討されておりました。さすがです！

このラーメンのつくり方。ちょっとおさらいしますと、

- ①ジュレ状にした塩ラーメンのスープをカップの底に敷く
- ②その上に特製の麺をのせる
- ③さらにジュレをのせる（麺をサンドイッチ状に包む）
- ④その上に、凍らせた塩ラーメンのスープを掻き出したシャーベットをトッピングする
- ⑤仕上げにレモンのスライスとハーブをのせる…
- ⑥できあがったラーメンを箱詰めして保冷車で保管～移送

…と、極めて手の込んだ「作品」なのであります。これを作るために朝早くから関係する皆さんが集い、まとまった個数をつくりあげていただいたのです。



「顔こわ店主さん」こと  
マラソンラーメン研究会 代表  
らあめん無限店主 木村恵輔氏

その「まとまった個数」を16大会の3倍規模＝2千個とする場合、顔こわ店主さん（※バックナンバー参照）は「大丈夫、なんぼでも作れるから」と太鼓判を押されますが、上記の作業工程からして、たぶん前日からの徹夜が必至となりましょう。

そこで編み出されたのが「現地製造」。ジュレタイプの個数は、その製造に手数はかかるものの昨年以上の1千個をご用意いただけるとのこと。そして、それを越えた分については「はこだて塩ラーメンを提供する！」ということになりました。

札幌の味噌、旭川の醤油と並び北海道三大ラーメンと称される「はこだて塩ラーメン（※もちろんひとくちサイズですよ）」を、しかも函館を代表するラーメン店の店主さんたちがコラボして提供するという事ですから、ちょっとこれ、函館マラソンに参加しなければ味わえない貴重な体験となりますね。そして「現場でランナーの通過具合を確認しながら作りますので材料も無駄になりませんよ～」とのこと。素晴らしいですね。

こうなれば我々も環境整備に努めなければ…今回は仮設テントではなくバシッとプレハブを置くのはもちろん、ガス台や給排水などラーメン作りの場を整えます。フルマラソンご参加の皆様、第10エイドのラーメンをお楽しみに！