

(研究ノート)

B級グルメでまちおこし

岩 村 沢 也

キーワード

まちおこし 地産地消 旬 旨み 安価

2009年度の2年生と3年生のゼミは、「B級グルメでまちおこし」をテーマに、淑徳祭のポスターセッションの展示発表を目指して、各人が一地域のB級グルメの調査を行った。本研究ノートはそのまとめである。

調査内容

ゼミで読んだ資料のみでまとめた者、実際に現地に行って試食してきた者、HPを参考にした者、方法は様々だった。また、教員からは、単に当該地の料理の説明に終わらず、以下の点に留意してまとめるように指導した。

1. 都道府県名、地域名、料理名またはイベント名
2. 誰がいつ、どこで始めたか？ どの程度の広がりがあるのか？
3. どのような郷土食が生まれたか？ どのような環境で食べられているのか？
4. 原料は地元のものか？ 地元で加工されたものか？
5. 地元の評価？ まちおこしの中でどのような位置づけか？
6. 学生自身の評価

上記の6つの留意点中、2以下の視点は、学生が用いた資料や本人の意識により、十分言及できていないものもあったが、まちおこし（地域おこし）との関連を重視した。

学生が扱った地域と料理は、以下の通りである。●印は教員（筆者）と学生が実際試食もかねて、現地まで赴いた場所、○は学生は行かなかったが教員が現地を視察し、試食し、学生は文献のみでまとめたところ、×は学生も教員も現地調査はせずに、文献あるいはウェブのみで調べたところである。

ラーメン系

- 福島県 白川ラーメン●
- 福島県 喜多方ラーメン●
- 山形県 米沢ラーメン●
- 栃木県 佐野ラーメン●
- 東京都 八王子市 八王子ラーメン○

日本そば系

- 長野県 戸隠そば○
- 栃木県 栃木そば×
- 福島県 大内宿のネギそば●

そば複合系

- 岩手県 盛岡市 じゃじゃ麺、わんこそば、盛岡冷麺○
大学生協経営の学食で、一部体験

ヤキソバ系

- 栃木県 栃木市 イモ焼きそば●
- 静岡県 富士宮市 富士宮焼きそば●

カレー系

- 神奈川県 横須賀海軍カレー×

スナック系

- 栃木県 いもフライ● 発表者自身は現地調査不参加
- 埼玉県 東松山 焼き鳥●
- 大阪府 たこ焼き× ただし、関東で体験

繁華街・地域系

- 東京都 池袋の中華街●
- 埼玉県 秋津の商店街●
- 沖縄県 豚料理●
- 群馬県 大泉町 ブラジル料理
ほぼ半数のゼミ生が視察中に体験（発表対象には成らず）

2

ほとんどのゼミ学生が、自分の発表する料理を現地で体験することができたが、一部は東京や大学生協で展開された地方の「B級グルメ」フェアに参加する形で、「B級グルメ」を経験した。

地域的に見ると、学生が体験できたのは、大学近郊の東京、埼玉とゼミ合宿や日帰り調査をした北関東地区が多い。また、圧倒的に「麺系」が多く、「麺」も含めて「粉」系の食材

が目立つ。ご飯モノでは「横須賀カレー」のみだった。タンパク質が食材の中心になったものは、東松山市の「ヤキトリ」のみであった。

B級グルメとは

B級グルメは、和製英語である。英語にはない。また、英語やフランス語のグルメ gourmet は、そもそも「おいしい料理」を指す用語ではなく、「食い道楽」「食通」等、「人」を示す。

日本語の「B級グルメ」は「人」ではなく、安くておいしい「料理」、手は込んでいないが評判の「料理」を指す。またどこか上品ではなく、ファストフード、ジャンクフード的なイメージが「B級」という言葉につきまとう。

この言葉を流行らせたのは、フリーライターの田沢竜次で、雑誌『angle』に連載した内容をもとに、1985年に『東京グルメ通信 B級グルメの逆襲』（主婦と生活社）を出版した。この頃から「用語」として社会に広がり始めた。近年とみにこの用語が流行りだしたのは、2006年から「B-1 グランプリ」という全国的なB級グルメコンテストが行われるようになったからであり、また各市町村が、まちおこしの一環として、B級グルメに注目するようになってからである。

各地域にはもともと郷土料理があるが、歴史のある郷土料理と、B級グルメは重なることが多い。郷土料理の多くは、家庭内で作られ、一般消費市場には出回らない。また、祝い事や法事で食される郷土食の多くが「特別」の料理であり、「B級」グルメとはいえない。ただ、各地の食堂で食されたり、食料品店で売られる郷土食には、安くておいしい「食品」「料理」もあるので、その場合は、B級グルメと言ってもよいであろう。

地方料理の中で、B級グルメといわれるものは、比較的新しいものが多い。戦後に流行り出したもの、あるいは、最近の10年で地域おこしを意識して開発されたものが目につく。

B級グルメは、それが人気を呼び、まずは地元の人に支持されないと成り立たない。また、地域おこしの関連では、地域外の人がファンとならないと、「観光資源」としての意味は薄くなる。何にもまして、美味しく、また安価でなくてはならない。また、地域の「顔」となるためには、大量に食材が存在しなくてはならない。ある程度の満腹感を与えるものでなくてはいけない。すなわち、圧倒的に「炭水化物」系である。地域の料理という点では、ほぼ同一の材料と同一のレシピで調理され、それが複数の、できれば多くの飲食店で供されなくては、「地域の顔」としてのB級グルメにはならない。

また、なかなか他の地域では真似されない、ちょっとした仕掛けが必要である。たとえば、食される場所、食べ方がユニークであり、調理方法が一ひねりされており、食材の全てではないにしても、その一部が地産食材であり、あるいは地域に歴史的背景を持つことが期待されている。簡単に他の地域で真似することができると、それは、企業にコピーされ、地域発のB級グルメではなくなる。

また、地域内外の人がアクセスしやすい場所や機会に、このユニークなB級グルメは提供される必要がある。たとえば、駅の近く、大きな神社仏閣の参道、街の中心の飲食店街、その他特別なランドマーク的なエリアで、不特定多数の人々が行き交うところで展開されないと、そのデモンストレーション効果は薄くなる。また、交通手段が自家用車中心の地域では、駐車場完備の場所で供されることが絶対的な必要条件となる。

3

学生たちのフィールドワークから

ラーメン系

学生たちがまず興味を持ったのは、ご当地ラーメンであった。古くは札幌みそラーメン、喜多方ラーメンに始まり、今では非常に多くの地方のラーメン文化が存在する。都内とその近郊でも、荻窪ラーメン、八王子ラーメン、横浜ラーメンなどが地域的特色を持った地域限定のB級グルメとなっている。今回、学生たちが調べたのは、北から米沢ラーメン、喜多方ラーメン、白川ラーメン、佐野ラーメン、八王子ラーメンだった。

米沢ラーメンは昭和初期（1920年代）に米沢に住んでいた中国人が始めた屋台ラーメンが魁だとされる。その後、中国人に麺の製法・調理法を学び、また、手もみ麺の技術を開発し、同じ系統のラーメンが町中に広がりだした。麺は無着色（少し黒ずんでいる）、細めで、手もみの縮れ麺（製麺して手でもんで、2～3日熟成させる。その後ゆでる直前にまた揉む）、多加水麺で、スープの味付けはあっさりした醤油味が基本。鶏ガラベースに、煮干しなども入るといふ。また、米沢牛を入れた牛入りラーメンもある。牛肉の脂分で味を出す。人口9万人の市内に100軒以上ラーメン店がある。なお、現地では元々「ラーメン」とは言わずに、「中華そば」と呼ぶのが一般的だった。自家製麺のラーメン店もあるが、市内に岸製麺、高橋製麺所という2つの製麺所があり、その麺を使っているのがほとんどである。一般の食堂でも、「米沢ラーメン」を提供する。

喜多方では、昭和初期、市内ラーメン店「源来軒」の藩欽星が、中華麺に近い「支那そば」を打ち、屋台を引いた。また、戦後中国から帰郷した人たちが、中国で覚えた味を再現して中華そば屋を始めた。1975年NHKの地方紹介番組「新日本紀行」で蔵の町喜多方が紹介されると、その後喜多方を訪れる観光客が増えた。食事の提供場所として、市職員がよく食べていた「まこと食堂」の特徴あるラーメンに注目され、その後、民放や雑誌でよく取り上げられるようになる。まねる店も増え、1982年頃から東京にも喜多方ラーメンのチェーン店が進出。全国的に喜多方ラーメンが知られるようになり、1987年には「蔵のまち喜多方 老麺会」が結成され、広報、普及に努めている。

麺は太麺のちぢれ麺。平打ちの多加水麺。麺は原料に対して40%以上の水分を含む。製麺し、製麺後麺を絞り縮れさせ、冷蔵庫で2～4日寝かせ、その後また絞る。ちぢれた麺にスープが良くからむ。スープは元々は鶏ガラ、豚骨、野菜から取った醤油ベースのもの。しかし、現在では、辛子味噌味、味噌味、塩味等さまざまなラーメンが存在する。喜多方の広い扇状地におよそ120店舗（人口5万3千人）が展開されており、客は車で昼時に乗り付ける。郊外の農家を改築して営業しているラーメン屋もある。

太麺と細麺の違いがあるが、近距離にあるせいか、米沢ラーメンと喜多方ラーメンのコンセプトはよく似ている。しかし、現在ではそれ以上に、店ごとに特徴が異なる。

- 4 白川ラーメンは、麺はやはり多加水の幅広のちぢれ麺。スープは鶏ガラ、豚骨が主体で海産物はあまり使わない。そんなに脂っこくない。具はネギ、メンマ、ナルト、ほうれん草、チャーシューが定番。最近の脂っぼい個性あるラーメンというより、昔懐かしいラーメンという感じである。薬味として「刻みタマネギ」が置いてあるが、炒めてある店もある。人口6万5千人の市に約100軒。

佐野ラーメンの麺の特徴は、各店で太めの青竹の竿を使って、練った小麦粉を打ち、伸ばしていく手打ち麺であること。コシが強い中太の多加水麺である。スープは塩味スープに醬

油味が若干加わったような透明感のある色の薄いスープが一般的である。ダシに鰹節を使用。さっぱりしている。油が苦手な人も食べやすい。大正初期に中国人の「ベンさん」が始めたお店が嚆矢のようだ。佐野市は人口12万5千人。「佐野ラーメン会」の会員、現在77店舗。北関東の場所柄、車で行ける駐車場付きの大型店が多い。

これらのラーメンの有名地には、いくつかの共通項がある。それは、現在では地元の小麦粉を使用していることはほとんどなく、ほとんどが製粉業者から購入した粉を、あるいは製麺業者から購入した麺を使っているが、それらはほとんどが地場のものではない。元々は地場の小麦粉も使っていたと思われるが、現在は地元産の小麦粉では、供給量の面でも価格の面でも折り合わない。つまり主原料は地場のモノではないのである。

しかし、当初は地場のモノからスタートしたと考えられる。また、上記のうち、米沢、喜多方、佐野は、そばの産地でもあり、元々麺文化が育まれていた土地である。白川もそばの産地に近い。さらに4つ全ての土地が伏流水に恵まれており、水が非常においしい土地である。中華そばの美味しいところは、地方では、水のよい、山の麓のようだ。

日本そば系

今回、日本そばのグルメ地としては、主として栃木から会津路を北に進む福島磐梯山の近辺で巡り会った。平野部が少なく、傾斜地で地味も肥えていない土地にそばの名産地は多い。逆に地味が豊かだと良いそばが育たない。近年休耕田にそばを植えるケースが増え、元水田にはそばの花が沢山咲いていたが、保水力がある元水田では、高品質のそばには成長しない。また、休耕田は残留肥料もあるため、地味が良すぎる。栃木の山奥、会津の山々、磐梯山の周りには、水はけが良く、そば栽培に適した痩せた土地がたくさんある。またそばをゆで、そばつゆにもなる地下水も良い。会津街道に沿って手打ちのそば屋が多い。

ただし、実際に使われているそば粉は、必ずしも地元のモノではない。季節によっては、地元のモノだけでは、質・量とも維持することが難しいことがあるので、他地域、特に最も生産量の多い北海道のそば粉を使うことが多い。

なお、日本そばは現在ではそば切り＝切りそばとして食されることが多いが、戦前までは、そばがき、そば団子として多く食されていた。それらは現在、ほとんど人気がない。また、ロシアでは三角形のソバの実をそのままゆでて付け合わせにして食べる習慣があるが、このような食べ方は日本にはない。そば切りはシンプルな食べ方であるが、「手打ちそば」に顧客の関心が強く、簡単な料理の割には値が張る「商品」になっている。そばは腹持ちが良くないが、「粋」「風流」を楽しむ「文化」になっている。「そば」のみで腹が持たない人は、「天ぷら」「豆腐」「おでん(田楽)」「とろろ芋」「納豆」「ニンジン」「油揚げ」「卵」「板わさ」「合鴨」「カレー」等と併せて食べる。地方や各店舗では、そばに付く「トッピング」「おかず」「つまみ」で特徴を際立たせることも多い。

5

ヤキソバ系

関東地方平野部の北辺にはヤキソバの食文化もある。群馬県太田市や、栃木県栃木市とその周辺には、小さなヤキソバテイクアウト店やヤキソバのみを食べさせる小さな食堂が点在する。とくに、栃木市のヤキソバは、ヤキソバに茹でたジャガイモを入れ、それをそばとキャベツと一緒にソースで炒めた「いも入り焼きそば」が特徴的である。300円～500円程度で気軽に買うことができ、その場で食べることもできる。

一方、静岡県の富士宮焼きそばは、一風変わった他にはないヤキソバである。ここのヤキソバは、茹でるのではなく、蒸す。その後に鉄板で焼く(炒める)。食感が硬めのヤキソバである。鉄板で焼く際には、肉かす(豚かす)を入れて油を取る。また、仕上げに鰯の削り粉をふんだんにかける¹。製麺所は「マルモ食品工業」「叶屋」「曾我めん」の三社のみである。売られているのは、駄菓子屋、富士宮大社の前の「お宮横町」の常設屋台、普通の食堂、ヤキソバの専門店であり、みな店の前に橙色の「富士宮焼きそば学会」の幟を立てている。「富士宮焼きそば学会」というのは、学術団体ではなく、富士宮焼きそばを社会に広める為に作られた「広報・イベント機関」である。レシピの標準化、ギャグをふんだんに入れたメディアへの広報活動、ヤキソバマップの作成等を仕掛けており、第一回・第二回B-1グランプリで富士宮焼きそばはグランプリに輝き、その存在を全国に知らしめた。

横須賀海軍カレー

日本のカレーライスは、イギリス海軍の船上食に起源を持つ。江戸末期から明治にかけて、日本の海軍はイギリス海軍に範を求めたが、当時インドに植民地を持っていたイギリスの海軍では、日持ちをしない牛乳の代わりに、カレー粉で味付けをしたシチューを作るようになっていた。イギリス海軍ではパンをカレーシチューに浸して食べていたが、日本では、どうもこの取り合わせでは、将兵に力が出ないということから、このイギリス式のカレーシチューに、米飯を合わせた。カレーシチューは、船の揺れにもこぼれ落ちないように、ねっとりしたものにした。小麦粉でルーを作り、具にニンジン、タマネギ、ジャガイモといった保存に適した根菜をいれ、肉のタンパク質を同時に取るために牛肉を煮込んだ。また第二次大戦中食糧事情が悪くなると豚肉も使うようになった。調理法もわかりやすく、兵士達に喜ばれる料理だった。また、同じ具材で醤油とみりんだけで味付ければ、肉じゃがになった。ともに日本海軍が産んだ料理だという。

海軍発祥と言うことで、以前海軍の基地であった横須賀は、平成11年、横須賀市、横須賀商工会議所、海上自衛隊横須賀地方総監部の三者が中心となり、カレーによるまちおこしを推進するための組織、「カレーの街よこすか推進委員会」を発足させた²。現代の横須賀のカレー運動は、新しいカレーの調理法を開発するのではなく、カレー発祥の地として、オーソドックスで歴史的なレシピを大切に、町に来た人がカレーを食べ、町を廻りながら、日本の文明開化と近代化、海軍や自衛隊の歴史と横須賀の町の発展に思いを巡らせて、町の集客力を高めると同時に自衛隊への親近感を高めようという意図が込められている。食を媒介とする、行政、商工会議所、海上自衛隊の協働によるまちおこしは、ユニークである。

スナック系

6 スナック系は、単価が安く、また設備投資費も低いために、他の土地に普及(模倣)されやすい。今回扱った例では、大阪のたこ焼きは、もう大阪という地域を越えて、全国に広がっている。

一方、栃木県佐野市の「いもフライ」は、一口サイズに切って茹でた「ジャガイモ」を串に刺し、パン粉を付けて揚げたものであるが、元々当地の紡績工場の女工さんが短時間に食べられるスナックとして開発されたという。昔は駄菓子屋で子供のおやつとしても売られていた。串に刺しても崩れないジャガイモの茹で方や種類の選定に一工夫あるという。また、地元には、ミツバソース、マドロスソース、隣接する足利市の月星ソースというソースメー

カーがあり、これらの歴史的条件、立地の中で、佐野の「いもフライ」は生まれた。いもフライは現在ではマクドナルド等の「フライドポテト」（英語でフレンチポテト）があるためか、また、串に刺したり、崩れない煮方を工夫したり、ソースのブレンドなどに手間暇がかかるせいか、他の地域には普及していないが、地元では熱々の「いもフライ」は老若男女のおやつやおかずにうれしいものである。一串40～80円程度である。

なお、佐野市には「いもフライ」マップがあるが、いもフライは佐野市だけではなく、近隣の太田市、足利市、大平町、栃木市にも存在している。ジャガイモは、この土地でとれるものを使うことから始まったが、他の土地のものも使う。

スナック系のもう一つの例は、埼玉県東松山の「ヤキトリ」である。「ヤキトリ」はスナックとしても、売られているが、酒の肴でもある。東松山市は、「ヤキトリ屋」の住民人口あたりの店舗数が日本一多い町である（人口8万9千人。「ヤキトリ屋」約100軒以上。人口1万人あたり7.2軒）。当地の「ヤキトリ」は、実は鳥ではなく、「豚」のカシラ肉である。昭和30年頃、カシラ肉は、ホルモンと同様、あまり食べられずに、主としてハムやソーセージの加工用に使われていた。東松山には大規模な食肉処理場があり、そこで新鮮なカシラ肉を安く仕入れることができた。それを在日韓国朝鮮系の人が屋台で焼いて出したのが始まりだとされている。一串50gの肉を使う。これは一般的なヤキトリの一串25gの二倍の重量になる。これで、およそ100～150円。ヤキトリより油分が少ない。これをニンニクや唐辛子を混ぜた味噌だれで食べる。テイクアウトの店もあるが、赤提灯の「ヤキトリ屋」が市内各所に点在する³。地元の工場労働者や勤め帰りのサラリーマン、家族で楽しむ。串刺しの「ヤキトリ」を韓国風の「辛し味噌」を付けて食べることが定番になっている。

繁華街・地域系

特定の一つの料理に絞られることなく、ある系統の食文化が一定の地域で展開されていることがある。横浜の中華街、池袋の「チャイナタウン」、大久保の「コレアタウン」が、これに該当する。

今回、一部の学生は、池袋の「チャイナタウン」を見学に行った。池袋西口を降り、北方向に進むと、エリアは小さいが、中華系の飲食店と食品・雑貨店が集中しているブロックがある。また、その周辺にも、中国の様々な地域の郷土食をアピールする飲食店が散在する。同時に日本式ラーメン店・つけ麺のチェーン店も侵入してきており、そこでも中国人従業員が働いている。

一部外国人の飲食店が流行りだすと、その近辺にその同郷の外国人が集まるようになり、彼らの交流の場となる。そのような場所に興味を持った日本人もやってくる。

外国人を排除することなく、またその外国人もホスト国の人々を排除することなく互いに交流を深めることは、互いの文化を知る機会となり、新しい文化を創るきっかけとなる。一方で、相互不信・相互不理解からくる様々なトラブルが当該地では発生する。それをどのように乗り越えていくかが、その地域の健全な成長につながる。

7

東京都清瀬市にあるJR武蔵野線の「新秋津駅」と西武池袋線「秋津駅」を徒歩5分程度で結ぶ「秋津商店街」は、きわめて「不純な動機」から発展した。本来、二つの鉄道の線が交差するこの地では、別々に駅を作る必要性が、鉄道会社にも、乗降客にもなく、一つの乗換駅にすることが望ましかった。それに反対したのは地元の商店街で、乗降する鉄道客がい

ないと、地元の商店街が成り立たないことを心配して、JR武蔵野線が1970年代に開業したときに、わざわざ「新秋津駅」を西武線の「秋津駅」から離して作らせた。

乗り換え客は、雨の日は傘を差し、夏の暑い日は強い日差しを浴び、冬の寒い日にはコート襟を立てて、二つの駅の間を歩き来した。このわずかな距離で乗り換え客の気を引かせるには、文字通りファストフード店が最も望ましい。急いでいる通りすがりの人々の気を引くためには、立ち食いスタンドのそば屋、すし弁当店、ハンバーガー屋、パン屋、夕食のお総菜を売る天ぷら屋、魚屋、一息入れるための喫茶店、コーヒー店、子供や若者のおやつを提供する安売りの菓子屋、急いで昼食・夕食を取るための中華食堂、そしてサラリーマンの強い味方、一杯飲み屋と大衆居酒屋、頭を休めるためのパチンコ屋があると良い。それらが実際に存在しており、独特の雰囲気のある街を形成している。

高級感はないが、人々の雑踏と夕方の飲食店の人混みが人恋しさを誘う街である。街全体が様々なB級グルメで成り立っている。雑然さの美学が、この街にはある。

日本の料理の特徴とB級グルメ

日本の料理の特徴をまとめると、以下の点が挙げられる。

- ・甘・辛・苦・酢・塩味に続く、日本人が発見した第6の味覚旨み（アミノ酸等の味）へのこだわり
 - ・「旬」を楽しむ日本の食文化
 - ＝食材のもっとも美味しいときに素材の味そのものを堪能する習慣
 - ・生態系の多様性が高いので、外国に比べても食材・料理の種類が多い。
 - ＝特に植物（農産物・山野草）と魚介類の種類が多い。
 - ・多様性に富む食材を、少量ずつ食することを楽しむ習慣
 - ・様々なタイプの食堂がある。（立ち食いできる屋台も多い。）
 - ・地場の酒の種類が多い。
 - ＝（日本酒・焼酎・地ワイン・地ビール・梅酒・ウイスキー）
 - ・水に恵まれている。→水が良いと料理や酒もうまい。
 - ・とくに豪雪地帯は山野草がみずみずしい。
 - ・米の食文化の広がり（白米・玄米・酒・煎餅・米粉の饅頭等）
 - ・大豆の食文化の広がり（味噌・醤油・豆腐・豆乳・湯葉・納豆・枝豆・ずんだ餡）
 - ・小豆餡の和菓子の文化
 - ＝（饅頭・アンパン・汁粉・おはぎ／ぼた餅・どら焼き・鯛焼き等）
 - ・様々な豆餡（小豆餡・白餡・うぐいす餡・ずんだ餡・栗餡・サツマイモ餡等）
 - ・大型野生獣・魚（熊・イノシシ・鹿・鮭・鯨）がいて、それらを食してきた。
- 8
- ・各地に独自の漬け物文化がある。
 - ・総じて発酵食品が多い
 - ＝（納豆・日本酒・味噌・醤油・漬け物・熟れ鮭・干物）
 - ・多様な醤油の活用法（和食では万能の調味料）
 - ・ダシを取る文化 乾物食材 「旨み」を意識した食文化
 - ・軽い植物油の文化
 - ＝（揚げ物が多い。トンカツ・魚フライ・天麩羅・揚げ煎餅）

・様々な調味用酢

(米酢他の穀物酢・りんご酢・ポン酢＝日本のドレッシング、最近の様々な酢)

- ・野菜を生食だけでなく、水煮にしたり、味を付けて煮たり、漬物にする文化
- ・海苔・ワカメ・昆布・ヒジキ等の海藻を食する文化
- ・様々な調理法に長けた懐石料理店の料理人の質の高さ
- ・仏教寺院が広めた精進料理・懐石料理・湯豆腐・納豆
茶道・普茶料理等仏教寺院の食文化の骨太の伝統
- ・仏教の影響で、江戸時代まで動物性タンパク質、とくに肉類を取ってこなかったため、植物性タンパク質を取る工夫を様々にしてきた。その知恵の集積が各地の郷土料理や割烹料理にはある。
- ・世界中の料理がある東京という大都会の多様性

B級グルメは、必ずしも江戸時代までの食材や調理法を受け継いでいない。食材も例えば小麦のように、外国産のものを使っている場面も多い。「旬」の食材ではなく、一年中大量に手に入る食材が求められ、季節変動に対して敏感に質量とも変わる日本の伝統的食材は扱にくい。

しかし、調味料の面では、醤油・味噌・味醂・酒・酢などを用いていることが多く、これらは発酵食品である。そこに「日本らしさ」がある。

また、意外と脂分が多く、安価だがパワーの付きやすい食材がB級グルメには求められている。ラーメン、ヤキソバやフライ系のものが好まれるのは、安くて力の付く食材がB級グルメに求められているからだろう。また、それゆえ、食べ物の種類がどちらかという若者向きである。

日本には、まだ市場には現れてこない地方色豊かな家庭料理があるが、それらがB級グルメに現れてきたときに、日本の各地域のおもてなしの食文化、食に対する価値観がガラッと変わるだろう。そんな時代の到来を期待したい。

注

- 1 渡辺英彦『ヤ・キ・ソ・バ・イ・ブ・ル面白くて役に立つ町作りの聖書』静岡新聞社2007
- 2 Webサイト「カレーの街よこすか」<http://www.city.yokosuka.kanagawa.jp/curry/profile/profile4.html>
2010年1月8日取得
- 3 『広報ひがしまつやま』平成18年3月1日号より

(受理 平成22年1月9日)