

和歌山 ラーメン

今や和歌山を代表する味のひとつであり、立派な食文化ともいえる和歌山ラーメン。週末には全国からファンがやってきて、有名店の前には行列ができる。その多くはストリート麵にネギ、焼豚、メンマにカマボコ、豚骨醤油のスープだが、そうでなくては和歌山ラーメンにあらず…というわけではない。

戦後、街のあちこちに現われた屋台の「中華そば」が、当地名産の醤油やカマボコなどを取り入れるとともに地元の人々の好みを吸収、各店ごとに徐々に進化したのが和歌山ラーメンと言え。故にその味はひとくりに表せるものではなく、こってりもあれば、あっさりもある。

和歌山豚骨醤油 草分け的存在



コクのある豚骨醤油スープは、煮込むこと13時間。背脂は使わないので見た目よりあっさりした味わい。60年以上変わらぬ味を守る老舗。

井出商店
住所 / 和歌山市田中町4-84
電話 / 073-424-1689

こってりスープととろとろチャーシュー

「こってり豚骨」の代表的存在。トロリと濃厚なスープは、もっちりした太麺と自家製のとろけるチャーシューとの相性が抜群。

山為食堂
住所 / 和歌山市福町12
電話 / 073-422-9113

ゆで玉子

そのままでもラーメンに入れて食すもよし。和歌山ラーメンに欠かせない存在である。



醤油味がしっかり 一杯に最高

豚骨と鶏ガラなどでとったスープは、こってり風ながら、醤油が利いて意外とあっさり。飲んだ後の一杯にぴったり。

アロチ本家 丸高
住所 / 和歌山市友田町2-50
電話 / 073-432-3313

こだわりのスープに 秘伝の醤油ダレをブレンド



井出商店で休業した生粋のラーメン好きオーナーが、本家へのリスペクトを込めつつ、スープや麺にアレンジを加えている。和歌山産しらすをたっぷり使ったしらすめしも人気。

丸田屋
住所 / 和歌山市北新5-35-1
電話 / 073-423-1245

青ネギがどっさり 麺が見えない!

びっしり丼を覆う青ネギのインパクトが強烈。「もっとネギを!」という客の要望にこたえるうちに、このスタイルに。スープは豚骨醤油。

まるイ
住所 / 和歌山市十二番丁87
電話 / 073-425-6678



地元の老舗茶屋が展開する飲食店の名物メニュー。あっさり和のテイストを生かしたスープに天かすとショウガがのる。

グリーンコーナー
住所 / 和歌山市出島48-1
電話 / 073-473-5333

絶妙な具材の組合せ 天かけラーメン

てよい。いつから登場したのか、はつきりと記録はないが、ともに中華そばによくあう。注文待ちの間に食べるもよし、ラーメンと二階に食べるもよし。

期定は基本的に、自己申告制で。

メニューは会計時に自分で申告するのが和歌山方式。店の人とのアナログなやりとりはほととずる。

傾いた店構えが特徴?

「傾いた店」で有名。昭和風の懐かしい「中華そば」スタイルにこだわる。

まる豊
住所 / 和歌山市有本615
電話 / 073-432-2967



※お店が傾いているため、ラーメンがこぼれないように補正する板が用意されています。

早ずし

酢や塩で短時間しめたサバの切り身を酢飯にのせた一品。スープで脂っぽくなった口中をさっぱりしてくれる。



定番サイドメニュー

「ラーメン」ではなく、「中華そば」と呼ぶべし。メニューに「ラーメン」の文字がなく、戸惑う「初心者」も多い。注文は「中華ひとこ」と頼むのが地元流。ちなみに「チャーシュー」は、「特製」と呼ばれることが多い。

スープは丼を手を持って豪快に飲むべし。屋台から発祥した和歌山ラーメン「レンゲ」を使わず、

豪快に丼ごとスープを飲んでこそ屋台の味というこだわりの店主も少なくない。とはいえ、最近では、レンゲを置く店も増えている。

定番サイドメニュー、早ずしとゆで玉子も忘れるべからず。

ほとんどの店でテーブルに置かれている早ずしとゆで玉子。もちろん無料ではないが、注文しなくても食べ