



老舗茶屋の挑戦が生んだ
ソウルフード



あっさり和風スープとストレート麺、
天かすと紅生姜がたまらん！

WAKAYAMA

茶粥

Chagayu

(取材協力：割烹 六つ葵)

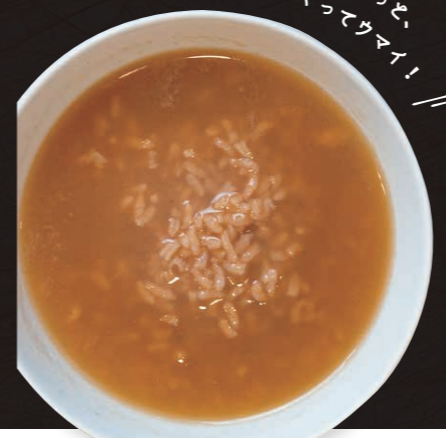
米をお茶で炊いた茶粥は、和歌山県民に昔から食され、親しみを込めて「おかいさん」と呼ばれている。冬は熱々のおかゆが体を温め、食欲が減退する夏でも、冷やしたおかゆはさらりとした口どけ。白粥とは味違っ、心と体にじんわり沁み渡る懐かしい味。

てんかけラーメン

(取材協力：玉林園)

Tenkake-ramen

安政元年創業の老舗茶屋・玉林園が運営する飲食店、グリーンコーナールの看板メニュー「てんかけラーメン」。麺を覆い隠すほどの天かすがインパクト大！学校帰りに仲間と食ったり、休日に家族で一緒に楽しんで。地元の人であれば、一度は食べたことがあると言われるほど。



あっさりさらっと、
でも香ばしくってウマイ！



ふるさとの味
「おかいさん」

①トッピングの天かすとワカメや紅生姜のコントラストが絶妙。②お持ち帰り用の「てんかけラーメン」と「グリーンソフト」。③「本店では、大きなオリジナルキャラクター・グリーンちゃんがお出迎えます」と、飲食店事業部の崎山千晶(さきやまちあき)さん。



スープを飲み干せるラーメンを作りた。1967年、グリーンソフトで有名な玉林園のアイディアマンであり、ラーメン好きでもあった先代社長が、濃厚なスープの和歌山ラーメンに対抗して生み出したのが、てんかけラーメンだ。お茶屋だから人目を気にせず食べられると多くの女性にヒットした。それをきっかけに、幅広い層から人気を集め今や和歌山県民のソウルフードに。特製スープに細ストレート麺、ふわふわの天かすと紅生姜が醸し出す絶妙なハーモニーは唯一無二。

①沸かしたほうじ茶の中で米を磨くように丁寧に作られる茶粥。②割烹 六つ葵の、多彩な付け合わせがそろった「紀州茶粥御膳」。③「郷土料理である茶粥を絶やさないように作り続けていきたい」と話す、料理長・津田忠昭(つただあき)さん。



お茶の香ばしさが特徴の茶粥。和歌山市周辺ではほうじ茶、紀南地方では番茶で炊くことが多い。また米とお茶のみのシンプルなものだけでなく、地域や家庭によつては、サツマイモや豆を入れたり、調味料として塩を加える場合もある。金山寺味噌や梅干と一緒に食べるとまた格別の味わい。平野が少ない和歌山で貴重な食材だった米を、お茶でかさ増しして満腹感を味わえるようにと作られた茶粥は、県民の知恵が詰まった伝統の味。素朴で優しい郷土料理だ。