

電化でラーメン店に改革を

岡田 敏一（おかだ としかず）北海道電力(株) エネルギーソリューション部

1. はじめに

日本全国のラーメン店はおよそ 84,000 店ほどあり北海道は東京都、千葉県に次ぐ全国第 3 位のラーメン大国である。

北海道の味覚といえば「ラーメン」「かに」「ジンギスカン」が代表するものであり、ラーメンはもっともポピュラーな人気のたべものだ。

ラーメンは全国的に見ても各地に特色のある有名な味（店）が存在する国民的な食でもある。

北海道にもそれぞれの地域にラーメン文化があり、札幌の味噌、函館の塩、旭川の醤油、釧路の塩など地域がラーメンの味につながるほどであり、地域観光に大きく貢献している。

大まかには味噌・塩・醤油に大別されるが味となると千差万別であり、脂・塩の加減と多彩なトッピングでアレンジがなされ、麺の太さや縮れ具合、加水率などで店独自の工夫と味付けで個性を表わしラーメン戦争が繰り広げられている。

ラーメン好きな私も良く食べに出かけるが、自分好みのラーメンを見つけたときは実に嬉しいものである。

2. スープづくりはたいへんな作業

ラーメン店で最も重要なのはスープであり、秘伝の味づくりにはたいへんな労力が注がれている。

ある繁盛ラーメン店からこんな相談が持ち込まれた。「電気で安全なスープづくりが出来ないだろうか」

じっくり煮込むことで深みのある旨味の澄んだスープづくりにこだわっているラーメン店主は、その工程に多くの時間をかけ仕込みをする。

休日などの来客の多いときには平日の倍売れることから、明日のスープがなくなってしまうのである。

次の営業のためにスープを作らなければならない。



昔から札幌のラーメン繁華街として有名な
すすきのラーメン横丁



今、北海道の各地のラーメンが集う
札幌ら〜めん共和国

営業時間中から取り掛かっても出来上がりは翌日、ガスを使う作業なので立ち消えや引火などの危険から、火の番をしなければならず、寝ないで仕込みがおこなわれる。

もちろん寝る暇がほとんどないので、翌日の営業はたいへんである。

電気は生火を扱わないから夜間でも安全に仕込みを任せられるオーバーナイトクッキングが可能だ。2年前に東京都内のラーメン店で夜間の調理中に酸欠で2