

Feel the CHANPON, by Knowing Yawatahama Soul Food.

八幡浜ちゃんぽん食べ店会瓦版

Vol.3

八幡浜ちゃんぽん食べ店会Facebookページ
<https://www.facebook.com/tabetenkai/>
発行日 平成28年6月1日



八幡浜ちゃんぽん
PRキャラクター
はまぽん



八幡浜ちゃんぽん誕生のヒミツに迫る!

いつどうやって八幡浜ちゃんぽんが生まれたのか、実は定かでない。市役所のちゃんぽんページによると「八幡浜ちゃんぽんの誕生については、長崎・神戸・横浜をはじめとした全国各地のみなとまちにみられるように、本場中国の食文化が海を渡って伝わり、地元の食文化との融合の中で生まれたとされています。」とあるが、非常に曖昧で何かスッキリしない。ということで創業昭和23年の八幡浜ちゃんぽん提供店の元祖と言われる「丸山ちゃんぽん」のお母さん、山口ミヤ子さんにインタビューしてみました!

Interview!



丸山ちゃんぽん

八幡浜ちゃんぽんのルーツはやはり中華にあった!

戦後食べることにまだ必死だった時代、母(山口カツエさん)が何か目新しいものはないかと常に考えていたらしいのよ。そんな時に今治で入った食堂で食べた料理(中華系料理なのか、中国人がつくったものかなどははっきりしないが、中華がキーワードなのは間違いなさそう)に今の「八幡浜ちゃんぽん」の元となるメニューをひらめいたと聞いているよ。

どうやらこのエピソードが八幡浜ちゃんぽんの始まりらしい!

当時は麺も手作り。なので1日に提供できる数も限られていたそう。ダシは当初昆布と削り節で何か具材に野菜などはのっていたらしいけどそれ以上のことはわからなくて(笑)。その後ダシに鶏ガラが加わり今の味に近くなってきたり、くずし屋さんからアワビやサザエやエビなど豪華な具材をもらったり(くずしの原料では使わない!)したものをトッピングしていたことが街の噂になり、今の「上ちゃんぽん」の誕生のきっかけになったんよ。

丸山ちゃんぽんのもうひとつの看板メニュー「あんかけ焼きそば」の誕生!

これも母が考案したもので、初めは麺を揚げてあんをかけるカタチから、今の麺を焼くカタチに変わったのよ。当初は注文は少なかったけど、ちゃんぽんといつものまにか逆転して、今は6:4であんかけ焼きそばが人気者に。母は何かと「ひと工夫」をよくしていたし、普段の家の料理でも味付けが上手だった。そんな「母の舌」が丸山のお店の基本となっているの♡

これでなんとなく「八幡浜ちゃんぽん」誕生の謎が少し解明できた気がします。丸山ちゃんぽんの母、山口カツエさんがいなければ、今の「八幡浜ちゃんぽん」は無かった!といっても過言ではないかも。美味しさへのあくなき追求、改良改善してお客さんに満足してもらうということは、今も昔も変わらないのかも。



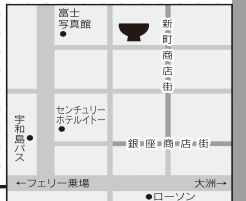
今も近頃はバイクで出前。出前は創業当時は先代ご主人の升雄さんからやっており、今のように舗装された道ばかりじゃない所を走って、到着した頃には汁がほとんど無かった...なんていうエピソードも(笑)



「丸山」のネーミングの由来以前から気になっていたのは、店主さんの姓は「丸山さん」だろう。と思いきや実は「山口さん」。その理由を聞いてみると、はっきりとはしないらしいが、屋号をつけるのに「山に〇丸山」説が有力らしい。これも実はカツエさんしかわからない...

DATA

八幡浜市下道371-9
TEL 0894-22-0984
営業時間 11:00~15:00
定休日 木曜
駐車場 無し



「麺」にも歴史あり!

創業当初から八幡浜市内の飲食店に麺を納入している八西食品さんに聞きました!

- ◎ 麺を納入しはじめたのはいつからですか?
- Ⓐ 創業は昭和20年ですが、ちゃんぽんの製造納入がいつからかはわかりません。
- ◎ 昔と今で、麺の成分や配合などは変わっていますか?
- Ⓐ 時代とともに、よりお客様に愛される味に変えていっています。
- ◎ 八幡浜ちゃんぽんがブームになって、麺の製造・販売量などに変化はありましたか?
- Ⓐ おかげさまで、市内の飲食店で約3割アップ、スーパーなどでも2割アップしています。



パッケージも、もともとは「中華そば」という名前から「ちゃんぽん」に名称変更しました。弊社の平田会長の「もっと多くの人にちゃんぽんを知ってもらいたい」という思いからです。

八西食品さんの創業が昭和20年。丸山ちゃんぽんの創業が昭和23年。これを検証すると、八幡浜ちゃんぽんの「原型」は昭和23年以降に生まれた、と推測。他に情報あればお寄せ下さい!!

DATA

愛麺ホールディングスグループ
八西食品株式会社
八幡浜市広瀬1丁目3-16
TEL 0894-22-3633
HP <http://www.aimen.jp>

Feel the CHANPON, by Knowing Yawatahama Soul Food.

八幡浜ちゃんぽん食べ店会瓦版 Vol.3



八幡浜ちゃんぽん店をクローズアップ!

ちゃんぽん亭イーグル

半世紀以上続く八幡浜ちゃんぽん、是非一度ご賞味ください!

創業は?
A 昭和37年

ちゃんぽんは創業当初からのメニュー?
A はい!!

多い時で1日ちゃんぽんは何杯?
A 100杯程度

うちのちゃんぽんは、シンプルな具材でありながら毎日食べても飽きのこない味です! その他おすすめメニューは、黒い「焼き飯」・デミグラスソース「カツ丼」

DATA
八幡浜市仲之町358-2
TEL 0894-22-2492

営業時間 11:30~21:00
定休日 水曜
水曜・毎月8日
駐車場 有

フジ観光

ボリュームはどこにも負けません! 来たれ大食漢!!

創業は?
A 昭和47年

ちゃんぽんは創業当初からのメニュー?
A はい!!

多い時で1日ちゃんぽんは何杯?
A 120杯

うちのちゃんぽんは、ボリューム満点! ハンパない!! 具材の多さで驚かして見せません(笑) カレーちゃんぽん、冷やしちゃんぽん(夏季のみ)とバリエーション豊富です。その他おすすめメニューは、日替り幕の内650円(こちかもボリュームあり!)

DATA
八幡浜市沖新田1583-15
TEL 0894-23-2161

営業時間 11:00~21:00
定休日 不定休
駐車場 有

しらいし食堂

ちゃんぽんだけじゃありません。各種定食もあります。お気軽にお越しください!

創業は?
A 昭和36年

ちゃんぽんは創業当初からのメニュー?
A はい!!

多い時で1日ちゃんぽんは何杯?
A 50杯

うちのちゃんぽんは、具沢山、ごまの風味が特徴、人気です。その他おすすめメニューは、野菜炒めもご賞味ください!

DATA
八幡浜市保内町喜木2-103-3
TEL 0894-36-0664

営業時間 11:00~18:00
定休日 日曜
駐車場 無し

ロンドン

八幡浜港とJR駅の間の商店街にあります。道の駅みなのつ、どーや市場などの賑りにぜひお立ち寄りください!

創業は?
A 昭和25年4月

ちゃんぽんは創業当初からのメニュー?
A 昭和35年くらいから。

多い時で1日ちゃんぽんは何杯?
A 200杯

うちのちゃんぽんは、鶏ガラスープ、野菜の甘みとで自然の旨味を出しています。その他おすすめメニューは、豚豚、鳥の唐揚げ、やきめしなど

DATA
八幡浜市新町1
TEL 0894-22-1234

営業時間 11:00~21:00
定休日 水曜・毎月8日
駐車場 有

ごりらくん

地元の方に愛される大衆食堂を目指して頑張っています!!

創業は?
A 昭和63年

ちゃんぽんは創業当初からのメニュー?
A はい!!

多い時で1日ちゃんぽんは何杯?
A 30杯

うちのちゃんぽんは、和風の味をベースに味付けしたちゃんぽんです。その他おすすめメニューは、気まぐれ定食(気になる!!)

DATA
八幡浜市保内町喜木1-68-5
TEL 0894-36-3154

営業時間 11:00~20:00
定休日 月曜
駐車場 有

清家食堂

安くておいしい熱々ちゃんぽんです!!

創業は?
A 明治30年頃

ちゃんぽんは創業当初からのメニュー?
A 昭和30年

多い時で1日ちゃんぽんは何杯?
A 50杯程度

和風出汁、野菜たっぷり、フタバラ肉、カマボコ、厚焼きなどもりたくさん!

DATA
八幡浜市戒町435-18
TEL 0894-24-0604

営業時間 7:00~17:30
定休日 不定休
駐車場 無し

えひめいやしの南予博 2016



八幡浜初 親子でつくる本格的創作手打ちちゃんぽん体験会



「八幡浜初 親子でつくる本格的創作手打ちちゃんぽん体験会」は、八幡浜市民のソウルフード「八幡浜ちゃんぽん」のルーツを学びながら、親子で麺打ち体験ができるイベント。本格的な麺打ちを体験し、我が家流ちゃんぽんを作って、食べることができます。参加者には、認定書とmy麺棒をプレゼント。ものづくりの喜びを親子で深めてみませんか?

開催日 2016年6月4日(土)、2016年9月、2016年11月 開催時間 11:00~13:00

開催場所 八幡浜市水産物地方卸売市場 2階 多目的室(八幡浜市沖新田1581-22)

料金 2,500円 開催条件 事前予約 定員 50名

主催/親子でつくる手打ちちゃんぽん実行委員会

お問い合わせ先/株式会社アゴラ (0894-35-6565)

公式URL <http://agora-m.co.jp/>