

盛夏に想う

連日危険な暑さといわれる猛暑日が続いていますが、皆様も十分にご自愛ください。そんな中、兵庫県丹波市では先月30日、この時点での観測史上最高気温となる**41.2度**を記録しました。(この日も全国各地で最高記録が更新され、京都府福知山市で**40.6度**、兵庫県西脇市で**40.0度**と近畿北部の内陸での異常な暑さが際立っております。)近年の異常気象のメカニズムを「地球沸騰化の象徴であり、温暖化によって海面水温が上昇したことが大きな原因だ」と多くの専門家は解説しています。昨年までに最も高かったのは2020年8月17日に浜松市、2018年7月23日に埼玉県熊谷市で観測された**41.1度**でしたが、暖かく乾いた風が山を越えて吹き下ろす「フェーン現象」や、高気圧が重なることで高温になることが指摘されてきました。



ところで、最高気温の歴史を見ますと、**1933年7月25日、山形で最高気温40.8度を記録。この気温は、2007年に塗り替えられるまで74年間も日本の最高気温の記録でした。**山形に住む私共は、幼少のころから「**40.8度**」は自慢の珍記録でしたし、「フェーン現象」という学術用語も身近なものになっていました。

さて、夏の暑い気候が特徴の山形で、日本でもトップクラスの「冷やし文化」と称賛されるものが沢山あります。中でも、消費量日本一のラーメンの冷やし版である「冷たい中華」が浮かびます。その歴史は**1948(昭和23)年**、なんと約**80年**の歴史がありました。

「夏には冷たい蕎麦を食べるんだから、らーめんも冷たいのが食べてみたい」というお客の一言から始まり、初代店主が1年という歳月をかけて完成させたそうです。(ほどなくして、私の中山町のむら熊蕎麦屋のメニューにも加わりました。並盛40円位?)

次にあげられる山形の冷やしと言えば、県内のほぼ中央に位置する河北町発祥の「冷たい肉そば」でしょうか…。親鳥からとったスープの中に、若鳥肉とも違い味があり食感が印象的な親鳥肉がのっかった冷たい掛けそばです。「つつたい肉そば」とも呼ばれ、大人気です。

次は(好みにもよるでしょうが…)山形県の中でも、全国屈指の豪雪地帯として知られる新庄市を中心に愛されている「とりもつラーメン」があります。海から遠い同地区では、祝い事の時に鶏1羽をさばいて調理し食べる習慣があったそうで、主に煮込み料理にして食べられていたそんな経緯から、「とりもつラーメン」がこの地に根付いたと聞きました。その夏バージョンの「ぬるまとりもつラーメン」が推しなのです!定番の熱い汁の中に“ゆでたラーメンを氷水で洗って投入するだけ”の夏向けメニューなのですが、並盛では物足りず大盛りをオーダーしてしまうほどです…。



そして県外の人からも、「山形のだし、おいしいよね!」という評価をいただくようになった「だし」も、「山形の冷やし文化」の代表格に違いありません。

高温多湿の夏は食欲が落ちそうですが、その季節に採れる野菜、薬味を使うので材料が手に入りやすく、さささと忙しい時にも食べられる、これぞ山形県民の生活の知恵から出た料理です!

ながーいながーい2025年の夏、「山形の冷やし文化」で乗り切りましょう!