

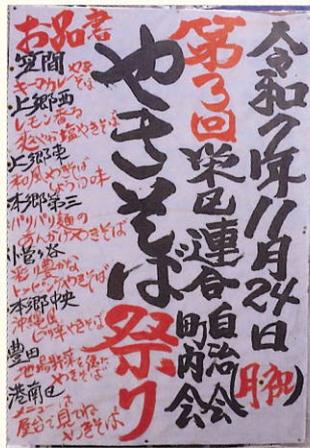
担い手応援  
焼きそば  
だより  
第3号

焼きそば祭りを開催

11月24日(祝 月)、第3回栄区連合自治会町内会焼きそば祭りを開催しました。今回は港南区からの初出店もあり、焼きそば販売屋台は8店舗になりました。

当日は天候にも恵まれ、多くの方々が焼きそばを求めて来場されました。昨年以上の焼きそばパックをご用意しておりましたが、想定を超える人数の方々が来場され、12時過ぎには8店舗すべてが完売いたしました。

三賞につきましては、審査員3名による審査の結果、下記の通り決定いたしました。



-  **おいしいで賞**  
和風焼きそば醤油味 上郷東連合町会
  -  **アイデア賞**  
レモン香るさわやか塩焼きそば 上郷西連合町会
  -  **ビジュアル賞**  
キーマカレー焼きそば 笠間連合町内会自治会
- 受賞された地区の皆さま、おめでとうございます！



上郷東連合町会



上郷西連合町会



笠間連合町内会自治会

〔考察〕 焼きそば祭りはなぜ盛り上がるのか



その答えは「焼きそば理論」にあるのではないのでしょうか。ネットの情報によると、雑多で活気ある焼きそば屋台が賑やかで楽しい雰囲気を作り、来場者に対して精神的な高揚感を演出し、購買に結び付けるということです。正しいかどうかは不明ですが、回を重ねるごとに増加する来場者は、まさにこの理論を肯定しているようです。今後は来場者の高揚感を保つよう、より一層、円滑な運営に努めてまいります。

おいしいで賞:上郷東連合町会

醤油味にした経緯は、レシピを決める会議で普段は食べない「馴染みのない味」という案が出され、調べているうちに醤油味へとたどり着きました。醤油味にはやはり和風でしょうという話になり、より一層、和に寄せた食材を選ぶことにしました。焼きそばを作る基本の食材として、豚肉・キャベツ・もやし・麺、そして、仕上げに万能ねぎ・大葉・柚子の皮・刻み海苔を適量ふりかけることで、醤油味を際立たせようと考えました。おいしいで賞をいただいたことで、このレシピは成功したのだと思いました。

苦労した点は関係者の予定が合わず、集まることがなかなかできなかったことです。結果として集まることができたのは一回だけですが、いま思えばそこにかかる集中力みたいなものが凄くて、一発で醤油味をまとめられたのが良かったです。また、当日は焼きそばの売れるスピードが早く、作るスピードが追い付きませんでした。調理開始から販売終了までまったく休憩できないほど、みんな全力で作りました。その甲斐あってか学生時代の部活動のような、みんなで協力する楽しさを思い出しました。

最後にひとこと、この焼きそばだよりを読んでる皆さんに是非ともお伝えたいことがあります。自治会活動は前向きに取り組むと楽しいことがたくさんあります！是非、みなさんも自治会活動に参加しましょう！



アイデア賞:上郷西連合町会

アイデア賞受賞は、全員で喜びました。本当にありがとうございます。

今回のレシピですが、他の地区では趣向を凝らしているのでもっと濃厚なものが多くなると考えました。そこで、他の地区にはないさっぱり系にした方が、食べ比べたときに味覚の記憶に残ると思い、たどり着いたのが「レモン香る爽やか塩焼きそば」です。スライスレモン・レモン果汁・塩ダレを使用するので、水分でベチャベチャにならないか心配でしたが、担い手の



皆さんが水分を飛ばすことに注意して焼き上げてくれましたので、おいしい塩焼きそばができあがりました。

新たな担い手の方で、低学年のお子さまを連れてこられた方が二組もいらっやっや、その子どもたちが一緒に働いてくれました。その様子を見ているだけでも癒されますし、我々大人の役に立とうと懸命に頑張っている姿には感動しました。

今回はみなさん休憩が取れないほど忙しかったのですが、それが逆に楽しめたのではないかと思います。

ビジュアル賞:笠間連合町内会自治会



3回目でのビジュアル賞受賞、とても感謝しております。そのキーマカレー焼きそばですが、今回新たに参加された担い手の方からの提案で決まりました。その方は大型船舶で炊事担当をされており、メニューの中ではカレーライスが一番人気と話していました。そこで、「ライス焼きそばに変えてみてはどうか」という意見から、「キーマカレー焼きそば」に決定いたしました。

焼きそばの試作は2回行いました。1回目は味付けで、焼きそば麺に焼きそばソースを通常の半分の量を入れることにしました。

この量が色取りと見栄えに最適だと思いました。2回目は食材の購入量の確認をしました。目標は400食でしたが皆さんの意見で300食に変更しました。担い手の方と議論しながら数量を決めたのが、コミュニケーションをとる上においては、とても良かったと感じています。

当日は準備に苦労しました。しかし、焼きそばを作り始めてからは、皆さん忙しかったにもかかわらず、自分の持ち場は指示をしなくてもわきまえられていて、スムーズに動かれていたのが印象的でした。

〔港南区〕 Winterフェスティバル



12月6日(土)、港南区の上永谷駅前バスロータリーで開催された『Winterフェスティバル』に、栄区のタッチーくんが港南区の83太郎くんの応援にかけつけました。

グルメコーナーでは、昨年の港南区焼きそば大会優勝者「ALOHA歯科」のハワイアンガーリックシュリンプ焼きそばが出店しており、とても盛り上がっていました。それ以外にも、クリスマスグッズの販売やステージでのパフォーマンス等、楽しい催し物が盛りだくさんでした。

【お詫び】

今回の焼きそば祭りでは想定外の混雑が発生し、その結果、焼きそば購入を断念された方が多数いらっしゃいました。

購入できなかった皆さまには、心よりお詫び申し上げます。

楽しみにお待ちいただいたのに、本当に申し訳ありませんでした。引き続き、担い手育成を目的としている焼きそば祭りへのご理解、ご支援をお願いいたします。

焼きそば祭りでは、次の内容のパネルを作り、来場者へ担い手発掘・育成をPRしました。

# ～焼きそば祭りの舞台裏～

こんにちは！焼きそば祭りにきてくれてありがとう！  
今日はこのお祭りに込められた思いや舞台裏を紹介するね！

栄区 いたち川マスコット  
タッチーくん



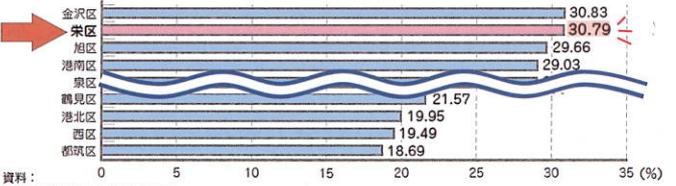
## 栄区の現状

このお祭りの背景には栄区の現状が関係しているんだ。

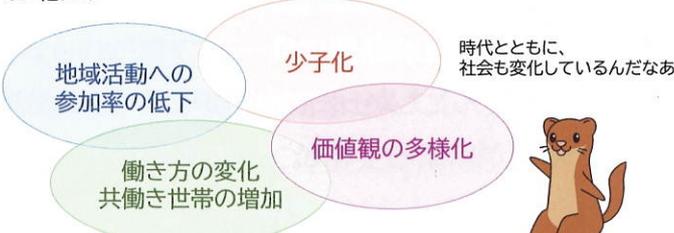
まずは、高齢化率。

実は、栄区は横浜市内で高齢化率が2位！高齢者の割合が非常に高いんだ。

(令和5年9月30日現在)



その他にも…



①

そして今、地域の活動を支える人が減っている状況なんだ…。

そこで…

栄区では、地域活動に参加してくれる「次世代の担い手」を発掘するためにイベントを開催しているよ！

## 焼きそば名人育成講座 (令和7年7月5日開催)

一般の区民の皆さんと、地域活動のベテランと一緒に焼きそばを焼いたんだ！  
この講座で、地域の人と顔の見える関係になって、実際の地域活動を始める最初の一歩になったらいいな、という思いがあるんだって～！



焼きそばを焼く姿、かっこいいね！  
この講座では、35人の「担い手の卵」が誕生したよ！

②

ちなみに、講座受講生の中には、すでに地域活動デビューした人もいるよ！

本郷中央地区では、受講生たちが「焼きそば名人会」として地区のイベントで活躍しています。



地域のベテラン  
(本郷中央地区青少年指導員)  
橋本さん



高城さんに少しお話を聞いてみたよ～。

令和5年度講座受講生  
高城さん



実際に地域のお祭りで焼いてみて、どうですか？

タッチーくん

楽しいです！地域の方が地域活動に一生懸命だということも分かりました。



そうなんです。今後も地域のお祭りや活動に参加していきたいですか？

タッチーくん

はい！今後は、防災のイベントにも参加してみたいと思っています。



いいですね！もう立派な地域活動の名人ですね！お話を聞かせていただき、ありがとうございました！

タッチーくん

高城さんのように、焼きそば屋台を入口に、どんどん地域活動に参加してくれる担い手が増えていくといいなあ！

③

そして本日、令和7年11月24日

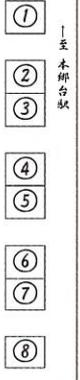
## 栄区連合自治会町会 焼きそば祭り

焼きそば名人育成講座の受講者のみなさんが焼きそば名人となり、ベテランさんたちと成果を発揮しているよ！  
なんと、栄区内7地区それぞれで、オリジナルの焼きそばレシピを考案してくれたんだ！ぜひ食べ比べてみてね～。



### 第3回栄区連合自治会町会焼きそば祭り お品書き <1パック ALL200円>

- ① バリバリ麺の餡かけ焼きそば (本郷第三)
- ② キーマカレー焼きそば (荏向)
- ③ レモン香るさわやか塩焼きそば (上郷西)
- ④ 和風焼きそば 醤油味 (上郷東)
- ⑤ 沖縄風ピリ辛焼きそば (本郷中央)
- ⑥ 彩り豊かなトッピング焼きそば (小菅ヶ谷)
- ⑦ 地場野菜を使った焼きそば (豊田)
- ⑧ 桜えび香るソース焼きそば (港南区)



### さいごに

ここまで読んでくれてありがとう！  
焼きそば名人育成講座、焼きそば祭りに興味を持ってくれた、そのアナタ！来年も開催予定だから、ぜひ参加してね～。  
(祭りの焼き手として参加するためには、焼きそば名人育成講座の受講が必須です。)



「令和8年度焼きそば名人育成講座」案内メール申込フォーム  
講座の詳細が決まり次第、区役所から案内メールを送付いたします。  
メールをご希望の方は、左の二次元コードからお申込みください。  
※講座への申込は別途必要です。ご注意ください。

さて、ぼくも焼きそばの食べ比べに行かなくっちゃ！またね～。

④