

担い手応援

焼きそば だより

第2号

第2回栄区連合自治会町内会焼きそば大会を開催

令和6年12月1日(日)、本郷台駅前広場において第2回栄区連合自治会町内会焼きそば大会が開催されました。当日は好天に恵まれて多くの人々が来場され、各連合のテントには販売開始前から長い行列ができました。

今回も趣向を凝らした7種類の焼きそばが販売されて、12時過ぎにはすべての焼きそばが完売となる盛況ぶりでした。

その後、審査員3名(港南区商連会長・本郷台駅前商店会長・栄区長)による3賞の審査が行われました。



審査の様子

各地区では、焼きそばの販売数を200~400、用意していたにもかかわらず、あっという間に売り切れました。来場者は老若男女すべての世代にわたっており、冬場のイベントでこれほどの集客とは、「焼きそばの人気」は本物です。

第2回栄区連合自治会町内会焼きそば大会の審査結果は以下のとおりです。

パチパチ



パチパチ

- おいしいで賞 地場野菜を使った焼きそば
- アイデア賞 パリパリ麺の餡かけ焼きそば
- ビジュアル賞 5種のトッピング焼きそば

※ 受賞インタビューは裏面です。

お品書き

- 地場野菜を使った焼きそば(豊田)
- ペペロン風焼きそば(笠間)
- 5種のトッピング焼きそば(小菅ヶ谷)
- 沖縄風ピリ辛焼きそば(本郷中央)
- パリパリ麺の餡かけ焼きそば(本郷第三)
- 昔ながらのソース焼きそば(上郷西)
- 和風焼きそば醤油味(上郷東)

第3回焼きそば名人育成講座 受講生募集(予定)

お祭りの鉄板メニュー「焼きそば」をマスターし、一緒に地域を盛り上げてみませんか?

- 日時 令和7年7月5日(土)10時から
- 場所 千秀センター、千秀広場(田谷町1662)
- 対象 栄区在住、在勤、在学の方
- 内容 衛生的な知識の習得と焼きそば調理実習
- 特典 焼きそば名人エプロンをプレゼント

注目!



右のQRコードから空メールをお送りください。準備ができ次第、応募の詳細をお送りします。なお、このメール送付は申込ではありませんのでご注意ください。



考察

焼きそば大会が終了しました。2024年の調査をネットで見ましたが、お祭りと聞いた時の行動では、「屋台を楽しみに行く」がトップだそうです。そして、好きな屋台の第1位が「焼き

そば」になっていました。それほど「焼きそば」は、すべての世代にとって身近な食べ物なのかもしれません。

担い手不足が叫ばれて久しく、まさに全国的な課題です。この大会では、32名の新たな担い手の方々が焼きそばの焼き手として活躍いただきました。「さらに新たな担い手を発掘するべく、新しい仕掛けを模索していきたい」、そう思わせる焼きそば大会になりました。

- 【閑話】自宅で作る焼きそばと言えば3食入りで有名なあの焼そばが定番です★なぜ3食なのか疑問でしたがその回答がWEB上に掲載されていました★発売当時の世帯人数が平均3人だった★また当時の家庭用フライパンの大きさで一度に調理しやすい分量が3食分だった★なお「4食」や「2食」の販売は考えていないそうです★30年におよぶ販売継続年数は伊達ではありません★

(裏面あり)



「豊田は一つ」で焼いた焼きそば 受賞はワンチームの賜物

豊田地区

「地場野菜は効いたかなと思います。キャベツを多く入れたので、これを喜んでいる購入者が多かった。来年もやってほしいとの声もうれしかったですね。」と、横川会長は語り始めました。

こだわりは麺。「二度蒸しの中太麺」で、これに合うのはあの有名なソースしかないと考えたそうです。味にばらつきが出ないように、ソースは毎回量って投入。更に、コクをだすために和風だしも入れました。

「正直勝てるとは思いませんでした。厳選したぶん、麺の味は生きたと思います。そして、ここが重要なのですが、焼き手については完全に受講生の皆さんにお任せした。ベテランは後方支援に徹してもらいました。」新たな担い手に調理をまかせて、ベテランがサポートをする。まさにワンチームのなせる業であります。

「手間は結構かかっているんです。キャベツの固い芯はすべてカットしたから。原価率はおおむね120%ぐらい。今後の課題ですね。」

来年の大会を見据えたかの発言に、迷いはありません。ワンチームで勝ち取ったおいしいで賞。来年にも期待がかかります。



本郷第三地区

小菅ヶ谷地区



テント前の行列が励みに 「頑張って」の言葉はやりがいに



苦勞したからこそ 報われた受賞

アイデア賞の受賞で、スタッフ全員と喜び合えることができました。

新しい担い手の方は、栄区の名人育成講座が面白そうだと思い参加されたそうです。その受講者の方たちと、焼きそばバージョンアップの企画会議で、パリパリの麺が大好きだったというお子さんの話があり、パリパリ麺の餡かけ焼きそばになりました。

今回の焼きそばのテーマは、「焼きそばは美味しく仕上げ、5種のトッピングで彩りを添える。」でした。その中でも錦糸卵は美しさを、えびせんは独創性を考慮しました。



焼きそば大会の当日は、素人の作る焼きそばにたくさんの方が期待してテントの前に並んでくださり、これはとても励みになりました。少しプレッシャーもありましたが、購入者からの「頑張って」の言葉はやりがいにつながりました。

大会を終えて、今回改めて「地域にはお手伝いいただける方がいらっしやるのだ」と感じました。こういった方々が企画や運営に参加できるように、連合や自治会町内会でも工夫していきたいと思ひます。

苦勞したのは、「5種のトッピング選定」、「トッピングの順」、「トッピングの載せ方」です。選定したのは、あおさ、えびせん、錦糸卵、キザミ海苔、花かつお節です。5種のトッピングを彩りよく盛るために、1種に1人で計5人をトッピングの担当にしました。そのかいあって、縦にきれいに盛り付けることができました。

焼きそばについては、最初に2人のベテランが焼き、次に育成講座参加者が焼きました。新人とは思えない手慣れた焼き方に、ベテランも頼もしく感じていたのではないのでしょうか。レシピの都合上16人で関わり、繋がりができて良かったです。終始、和気あいあいと進み、楽しく過ごすことができました。

あなたの感想をお寄せください。お待ちしております。

発行:横浜市栄区 区政推進課 地域力推進担当
電話:894-8936 メール:sa-chiryoku@city.yokohama.lg.jp