

**鍋焼きの  
うまい食べ方はこれや**

**鍋焼きラーメン 食べ方の流儀**

普段食べている鍋焼きラーメン。食べ方によって味わいは大きく違ってきます。食べ方を知ること、それまでと違う味わいを経験できます。好奇心を持ち、未体験のやり方にトライしてみることで、新たな発見のきっかけになるのではないのでしょうか。

今回食べ方を検証していくうちに気付いたのは、鍋焼きラーメンを食べるうえでの勝負所、天王山は、突き詰めて言えば「いつどのタイミングで卵を崩すか」という一点に尽きるのではないかとということです。

これからご紹介する食べ方三通りをとくとご覧いただくことで、もつとずっと鍋焼きラーメンを好きになることうけあいです。

## ■其の一 卵崩し派

卵崩し派は、鍋焼きラーメンの食べ方のスタンダードとも言える保守本流圧倒的「主流派」で、全体のおよそ7割を占めるほどの一大勢力を誇り、他派の追従を全く寄せ付けぬまま現在に至っている。

この食べ方の醍醐味は、①卵を崩すのは鍋焼きを食べる流れとしてごく自然な行為で、卵を崩したい…という自らの欲望に忠実なことだ。②食べる初端に卵を絡める喜びが得られることや、結果的にスープの味わいがマイルドかつ、複雑になるという副次効果もある。

気になる点を挙げれば、①鍋焼きラーメンを食す最大の見せ場が最初に訪れるため、以降のトキメキ感が希薄なことや、②味が濁るというか、スープ本来の味わいが得られにくい等々、いくつかないわけではない。しかし、この食べ方を支持するファンは圧倒的で、これから先も当分絶対王座は揺らぎそうにないのだ。いずれにしても、タイプとして土佐人に多い（いられ（せつか））向きで、弁当を食べるとき最後まで玉子焼きをとっておく「先憂後楽型」にはあまり向かない食べ方といえるだろう。



## ■其の二 卵沈め派

蓋を開けてすぐ、卵を傷つけないように麺を引き上げながら、鍋底近くにそっと卵を沈める。最後まで卵を隠し、後に楽しみをとって悦に入る秘やかな自分だけの楽しみと、最後にクライマックスがやってくるのを味わう、何か自己の目的達成願望をお持ちの方に向いている食べ方だろう。

醍醐味としては、①崩し派とは逆に、スープ本来の味が楽しめるのが一番で、②最後に生卵とは全く別の温玉にも似た煮卵を、半熟から固ゆでまでお好みの状態で味わえることもまた楽しみのひとつだ。

気になる点を挙げると、①初っ端に誤って卵を傷つけた時の心のダメージが大きすぎることで、②鍋焼きの食べ方として、全くもって地味で華がないといえなくもないことだ。果たして食べ方に「華」が必要なのか、と訊かれると答えに窮すが、見た目の高揚感に乏しく、「卵を崩す」というドラマチックかつ、最大の見せ場がないのはどう考えても致命的といえるだろう。

全体のおよそ二割程度の根強い支持者はいるものの、女性ファンが多いという以外は今後の伸びしろは少なく、マイノリティとして足場を固める事が必要だ。



## ■其の三 すき焼き風派

何を隠そう、この「すき焼き風」はプロジェクトXのイチオシの食べ方なのだ。こちらは鍋焼きラーメンの食べ方としてはかなり少数派で、現在およそ一割程度がこの食べ方をしていると考えられる。

アレコレいう前に、具体的に食べ方を伝授しよう。①鍋の蓋を開けたらすぐにその蓋をお椀代わりに使う。②まだ生に近い卵を黄身自身もろとも連華ですくい取り蓋に移す。③少しスープを加える。④コショウをかける（ここポイント）。⑤麺を卵に絡めながら食べる。そう、すき焼きの要領だよ！

この食べ方の醍醐味は、①麺に卵が絡まり、讃岐うどんの釜玉のような、そしてパスタのカルボナーラのような、まったりとしたえもいわれぬ食感と味わいが堪能できるのだ。②スープが濁らず、本来の味が損なわれないなど、優れた点も多い。

気になる点は特に見受けられず、せいぜい蓋の蒸気穴からスープがこぼれやすいことくらいだろうか。



須崎名物「鍋焼きラーメン」の  
七つの定義

- 一、スープは、親鳥の鶏がらの醤油ベースであること。
- 二、麺は、細麺のストレートで少し硬めに提供されること。
- 三、具は、親鳥の肉・ねぎ・生卵・ちくわ（すまき）などであること。
- 四、器は、土鍋（ホーロー、鉄鍋）であること。
- 五、スープが沸騰した状態で提供されること。
- 六、タクワン（古漬けで酸味のあるものがベスト）が提供されること。
- 七、全てに「おもてなしのべ」を込めること。

須崎「鍋焼きラーメン」プロジェクトX



発行：（一社）須崎市観光協会

TEL. 0889-40-0315



**鍋焼き**

**鍋焼き**







# 鍋焼きラーメン

## ガイドマップ

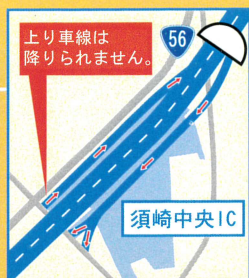
|    |                                                 |
|----|-------------------------------------------------|
| 1  | 和食処 杉乃家<br>tel.080-6286-1286 【休】月               |
| 2  | めん処 ぼっち<br>tel.0889-42-9156 【休】火                |
| 3  | 小野家<br>tel.0889-42-8807 【休】水・第2木曜               |
| 4  | 鍋焼きラーメン ばさら<br>tel.0889-42-5560 【休】火            |
| 5  | マルナカ須崎店内 フードコート<br>tel.0889-42-5777 【休】無休       |
| 6  | 居酒屋 武蔵坊<br>tel.0889-43-1726 【休】水                |
| 7  | 得得 須崎大間店<br>tel.0889-43-2655 【休】無休              |
| 8  | 土佐くろお村村営とさつ子広場<br>tel.0889-43-1035 【休】1/1~1/3・金 |
| 9  | お食事処 ますや<br>tel.0889-43-1714 【休】日・月             |
| 10 | 豚太郎 須崎店 【休】月曜17:00~<br>tel.0889-42-6799 木・第3水曜  |
| 11 | 鍋焼きラーメン・お好み焼き だるま<br>tel.080-3166-4007 【休】月     |
| 12 | 風待茶房<br>tel.0889-42-1666 【休】日                   |
| 13 | 鍋焼きラーメンのがろ〜須崎店<br>tel.0889-42-3222 【休】金・第3日曜    |
| 14 | すさき駅前食堂<br>tel.0889-40-4433 【休】水                |
| 15 | 食事処・酒処 いちかわ<br>tel.090-7574-2724 【休】月           |
| 16 | お食事処 やのよし<br>tel.0889-42-0107 【休】火              |

### ●高知自動車道から須崎市街への出口

【高知市方面から】須崎東IC・須崎中央IC  
【中土佐町方面から】須崎西IC

### ●須崎市街から高知自動車道への入り口

【高知市方面へ】須崎中央IC・須崎東IC  
【中土佐町方面へ】須崎西IC



須崎市役所 ⊙  
須崎警察署 ⊗

須崎西IC

須崎湾

須崎港

須崎中央IC

土佐新荘

須崎

須崎市街へは  
ここで降りてください。

須崎西IC



須崎市の観光はコチラから



なべラーメン  
©やなせ たかし

至高知

至高知

高知自動車道



カウちゃん  
©やなせ たかし

|    |                                           |
|----|-------------------------------------------|
| 17 | お食事処 千秋<br>tel.0889-42-7653 【休】第2・4火曜     |
| 18 | 喫茶 みつや<br>tel.0889-42-0440 【休】月           |
| 19 | 谷岡食堂<br>tel.0889-42-1979 【休】日・祝           |
| 20 | 食事処 喜楽<br>tel.0889-42-6097 【休】日・祝         |
| 21 | 鍋焼きラーメン 橋本食堂<br>tel.0889-42-2201 【休】火・日・祝 |
| 22 | まゆみの店<br>tel.0889-42-9026 【休】第1日曜         |
| 23 | どんじゃか 須崎店<br>tel.0889-43-2886 【休】無休       |
| 24 | 道の駅 かわうその里すさき<br>tel.0889-40-0004 【休】無休   |
| 25 | ラーメンの遊ゆう安和<br>tel.0889-42-2064 【休】水       |
| 26 | わ笑家 須崎<br>tel.0889-42-6770 【休】日・月         |
| 27 | 海の上食堂 浮橋<br>tel.0889-49-0240 【休】水         |
| 28 | 食事処 祇園<br>tel.0889-42-2029 【休】木・第24水曜     |

