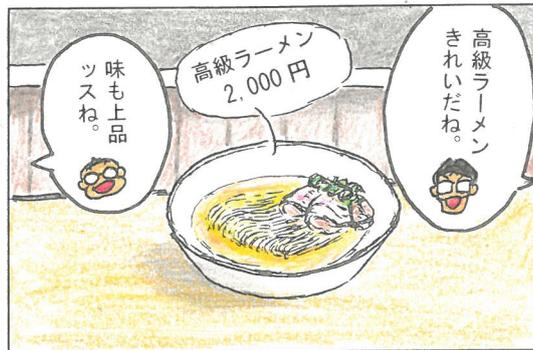


ベルデの  
つきがた  
グラフィ  
ベルデくん



作  
SのA33

北海道のラーメンは、明治初期に函館の洋食店「南京そば」の塩味 拉 麵 から始まったらしく、その後、大正から昭和にかけて道内各地でラーメンが定着していくんですけど、札幌ラーメンは大正 11 年に中華料理店が始まりだそうで、当時は醤油ラーメンが主流で味噌ラーメンが正式にメニューになったのは昭和 30 年代のことらしいです。

北海道は、寒冷な気候であるためコクがあって味の濃いものが好まれ、道民はもちろん観光客にも大人気となりました。平成 13 年北海道のラーメンは「北海道遺産」に認定されます。

札幌の「味噌」、函館の「塩」、旭川の「醤油」が有名ですけど、今は九州の豚骨だとか家系だとかいろいろ増えています。どれも旨いんですが、ラーメンはやっぱり好みの問題で、みんなに旨い店を訊いても教えてくれるお店がバラバラなのもラーメンのおもしろいところですね。