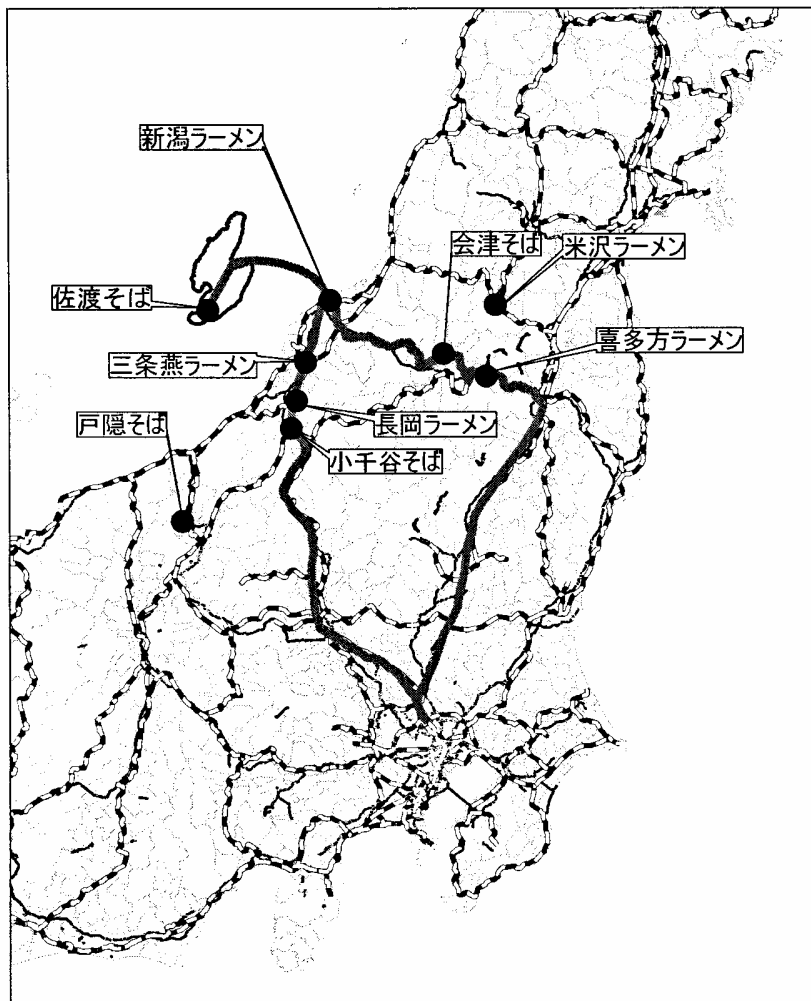


(図表 6-38) テーマ:⑩「麺」〈分野:食〉

「食」自体が現在、観光目的となっており、実際に現地へ足を運ばなくては本物を味わうことが出来ない。名産地には、店舗が集積しており食べ比べも可能である。各地域の特産を実感してもらうコース。



●所要時間
(1泊2日及び2泊3日)

東京
↓ 3時間
小千谷
↓ 1時間
長岡
↓ 1時間
三条燕
↓ 1時間
新潟
↓ 3時間
佐渡 (宿泊)
↓ 5時間
喜多方
↓ 30分
会津若松
↓ 3時間30分
東京

(注1) 別ルートとして、米沢、戸隠も考えられる。
(注2) 滞在時間、接続時間は考慮せず。

名称	コメント
佐渡そば	小木そば、相川そば、大崎そばなどがあり、100%そば粉を使った掛けそば。地元のそばを自家製粉し、つなぎなしで打ち上げる。
喜多方ラーメン	会津の喜多方ラーメンは、札幌・博多と並び日本三大ラーメンのひとつに数えられている。喜多方市内に約120軒、人口密度では日本一といわれている。麺は平打ち縮れ麺、スープは一般的にコクがありしかもあっさりした味の特徴。
会津そば	寒冷な気候と良質な水。昼と夜の温度差が大きいこと。空気の澄んだ山間部であること。日照時間がほどほどであることが大事といわれている。周囲を山に囲まれた会津は、これら条件にぴったりで、古くから人々はそばを、育て食してきた。
新潟ラーメン	飴色の醤油ラーメンに細麺が基本。たっぷりの縮れ麺がほどよく沈んでいる。あっさりしているのにコクがある。
三条燕ラーメン	背脂ラーメンとも呼ばれている中華そばが人気。麺は手打ちの自家製で、極太麺。こつてりスープは煮干しと豚骨をグツグツ煮込むと生まれる。
長岡ラーメン	新潟有数のラーメン激戦区である。昔ながらのショウガの効いた濃い醤油味のスープと、充分に寝かされた特製の麺が特徴であり人気である。
小千谷そば	小千谷といえば「へぎそば」。人気の秘密は何といってもコシの強さ。ほんのりと緑がかかった、見た目も美しい小千谷そばは、上質のそば粉と、つなぎに磯の香りのする布海苔をつかっているのが特徴。
米沢ラーメン	米沢には100軒以上のラーメン屋さん味が競っている。細打ち手もみ縮れ麺であっさりした醤油味が主流。
戸隠そば	「霧下そば」の産地でもあり、振る舞い料理として引き継がれてきた。絶妙な風味は清冽な伏流水と地粉が決めて。30数軒の店があるので食べ歩きも可能。戸隠の昼夜の温度差が良いそばの実と、冷たい水がおいしいそばを生み出した。

(出所) 関係HP、観光資料、旅行ガイドブックより政策銀作成。