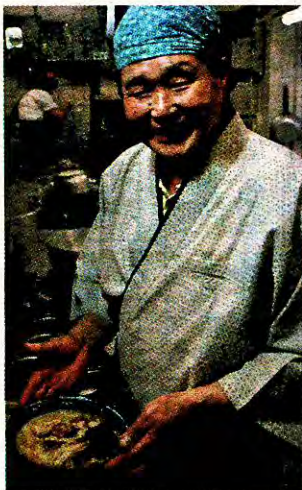


# 市ばそ「鳥中華」が全国で高評価

日本テレビ  
番組企画 **B級グルメランキングで6位**  
天水 車生

今年3月8日放映のテレビ番組「B級グルメランキング」で天童市の「手打水車生そば」の元祖鳥中華(650円)が、全国6位の快挙を成し遂げた。あつさりそばつゆのスープに鶏肉、揚げ玉、海苔がトッピングされ、ラーメンが絡むと絶妙な味わいを醸し出す、そば屋の定番。鳥中華。5月だけで約8000食が提供されるなど、人気急上昇中だ。今回の受賞で、天童グルメの「王道」を極めそうな予感がある。



元祖鳥中華を調理する矢萩さん

日本テレビの番組「スーパーサプライズ」1億人が選ぶ「今夜知りたいランキング」全国47都道府県から最新B級グルメが集結。この当地B級グルメ日本一決定戦スペシャルは、B級グルメを全国各地から71品目

集め「味、見た目、アイデア、値段」の主要ポイントを審査、100人の一流料理人の厳しいチェックのもと、2週間(計2回放送)かけてトップ50位までを選出放映したもの。水車そばには、放送日の2ヶ月前に番組からオファーがあり、同店の5代目矢萩長兵衛さんが出展を決め、元祖鳥中華のレシピを渡していた。

「1回目の放送では出てこない。2回目の放送でも10位まで出てこなかった。圏外かなと思いつつ見続けるとなんと6位。正直びっくりした」と矢萩さん。

審査員は「今まで食べたことがないラーメントを審査、100人の一流料理人の厳しいチェックのもと、2週間(計2回放送)かけてトップ50位までを選出放映したもの。水車そばには、放送日の2ヶ月前に番組からオファーがあり、同店の5代目矢萩長兵衛さんが出展を決め、元祖鳥中華のレシピを渡していた。」

## 地域振興に大きな力

べたことがないラーメントと大絶賛。タレントもその独特の味に惚れこんだ。山形からは、谷地の冷たい肉そば36位、カレー風味かつ丼41位、どれんどん焼き44位などが50位以内に選ばれている。鳥中華は同店で約25年前に誕生。店内の「まかない食」だったものを、一部のお客さんに「そば屋の隠れメニュー」として提供していたのがはじまり。いまや、山形県内にもファン層を拡げ、各地で「鳥中華講習会」が開催されるなど注目を集めている。天童から全国へ発信する食文化の一つとして今後が楽しみだ。

「地域の食文化に、ひとつの提案ができたのでは。鳥中華が大勢の皆さんに愛されるのはうれしい」と矢萩さん。

全国ではB-1グランプリやこの当地B級グルメなど、地域ならではの食文化発信が続いている。今回の受賞は、鳥中華が天童の地域振興の大きな力になることを証明してくれた。

