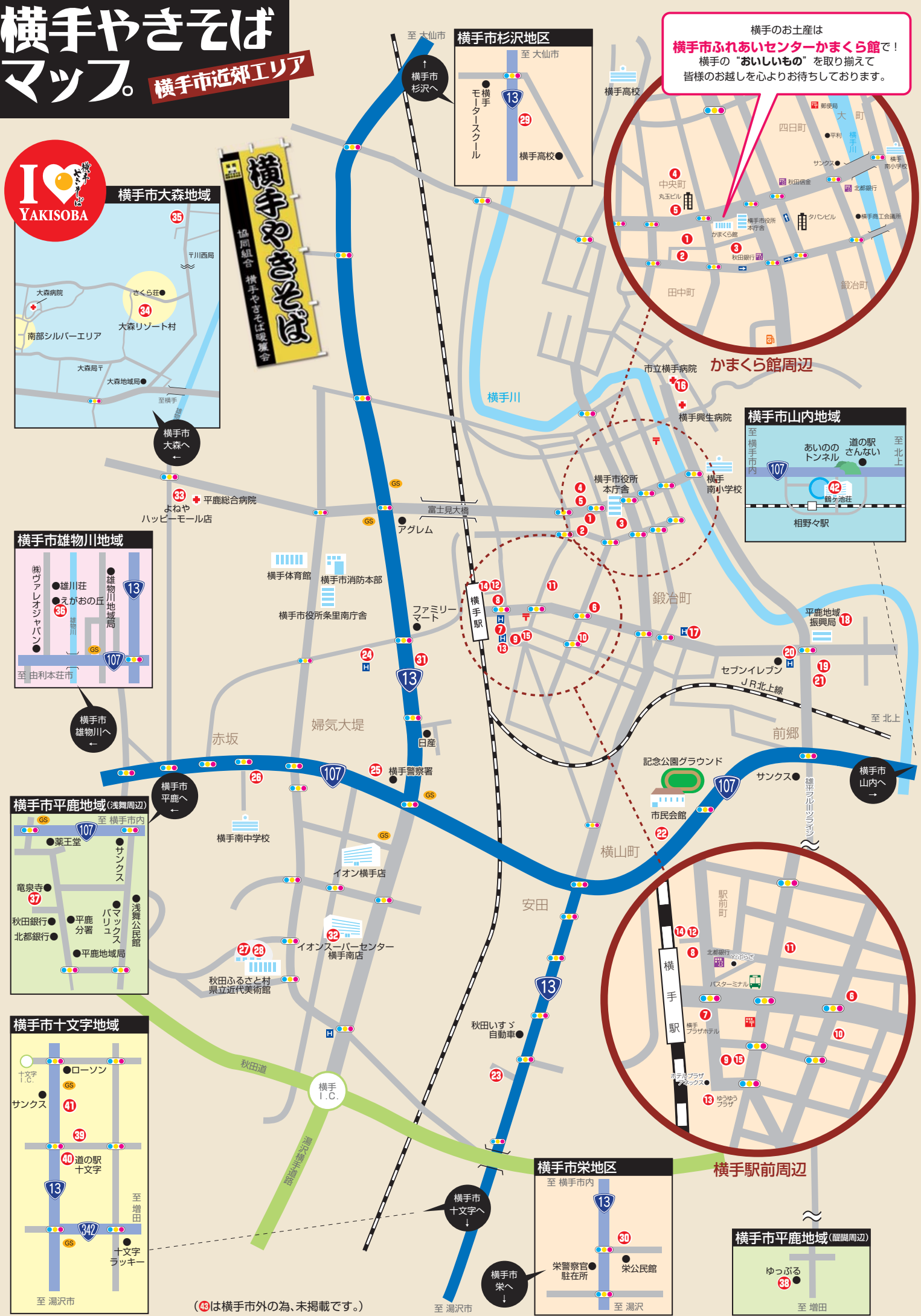
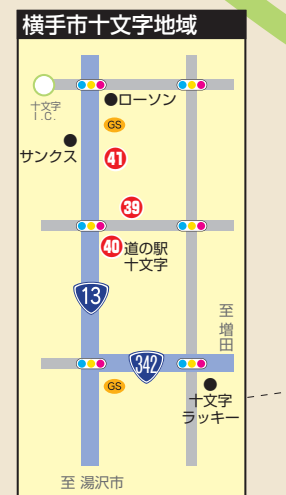


横手やきそばマップ。 横手市近郊エリア



横手のお土産は
横手市ふれあいセンターかまくら館で！
横手の「おいしいもの」を取り揃えて
皆様のお越しを心よりお待ちしております。

横手やきそばの特徴 その1

麺

横手で製麺された太くて真っ直ぐな角麺(ゆで麺)を使用します。

横手やきそばの特徴 その2

具

一般的には、キャベツ、豚挽肉を使用します。麺の上に半熟の目玉焼きをのせて、福神漬を添えます。

横手やきそばの特徴 その3

ソース

ウスターソースに各店のオリジナルスープを加えます。辛みが抑えられ、やわらかい味わいです。

じゅうじゅう、ごくり、
やきそばの街。

横手やきそばの美味しいいただき方

五箇条

- 第一 目の前のやきそばの香りをよく嗅ぎながら、目と鼻で楽しむべし！
- 第二 目玉焼きの真ん中、黄身の部分に箸を入れ黄身を割るべし！
- 第三 黄身がとろ〜っと流れてきたら、その下の麺とからめて口の中へ！
- 第四 ふた口目以降は福神漬等、他の具材ともあわせて食べるべし！
- 第五 お好みで後がけソースも使うべし！

横手やきそばの誕生

横手やきそばのルーツは、第二次世界大戦直後にさかのぼります。第二次世界大戦終戦直後、横手市で屋台のお好み焼き屋さんが営業していたことが始まりと言われていた。当時市内で販売されていたお好み焼きは、小麦粉生地を薄くクレープ状に焼き上げ、割り箸に巻き付けて食べられていました。販売単価が安く、子どもたちの数少ないおやつでもありました。

この、お好み焼きに変わるメニューとして横手やきそばは検討され、市内の麺業者と焼きそば屋の試行錯誤が繰り返されることとなりました。お好み焼き屋の営業が終了後、製麺工場内で議論を交わしつつ焼きそばに奮闘すること数年、ついに昭和二十八年ころ現在の横手やきそばが完成しました。

この横手やきそばは、はじめ屋台で販売されていましたが、手頃な価格とおいしさで爆発的な人気商品となり、店舗での販売へ移行しました。道具を必要としないため、駄菓子屋の一角や民家の軒先で横手やきそばを販売する店も増え、当時、市内には百店舗ほどの焼きそば店があったと言います。

この焼きそばブームは市内にとどまらず、近隣町村にも横手やきそば店が増え、お好み焼き屋の焼想から誕生したので、横手やきそばは、お好み焼き屋の焼想から誕生したもので、子どもたちの数少ないおやつという位置付けでしたが、その後は市民の一般的な食事として浸透していくこととなりました。



横手やきそばのホームページ
<http://www.yokotekamakura.com/yokoteyakisoba/>

【横手やきそばに関する問い合わせ先】
横手やきそば暖簾会事務局
 (横手市役所観光おもてなし課)
 〒013-0036 秋田県横手市駅前町1-10 (よこてイースト内)
TEL.0182-32-2118 (お電話の場合の受付時間9:00~17:00)
 休日のお問い合わせ TEL.0182-33-7111(横手市観光協会) FAX.0182-36-0088
 E-mail:yakisoba@yokotekamakura.com