マンガと写真でたどる

西山製麺と札幌ラーメンの歩み

昭和22年の暮れ、札幌ラーメンの歴史は屋台から始まった。どの屋台も、食べ物を求める人々で大繁盛！スープは豚骨の醤油味というのが、定番だった。

そんな屋台のラーメン店の中でも、戦前に中華料理の修行をした麺打ち名人・西山仙治の「だるま軒」は大繁盛！他店にも麺を卸すようになり多忙を極めた「だるま軒」に、頼もしい助っ人が加入する。

「だるま軒」の製麺部門は孝之のがんばりによっていよいよ拡大。昭和28年には仙治より製麺部門を譲り受け、西山製麺所（今の西山製麺）として独立。

一方、同じくラーメン店をやっていた「味の三平」の大宮守人は昭和29年頃、メニューに味噌ラーメンを初登場させる。味噌味で野菜たっぷりの新ラーメンが大評判に。

この味噌ラーメン用として、現在にまで続く札幌ラーメンの麺（多加水熟成製法による卵入りでウェーブのかかったアシ・コシの強い生ラーメン）を孝之が開発！

この頃完成した札幌ラーメンの基本の姿とは、スープは豚骨と野菜をベースとしてじっくり煮込んだ濃厚なもの。麺は生卵が入って黄色になった、もっちりとした歯ごたえが楽しめる多加水熟成麺。この中太で縮れた麺が、スープにマッチする。

「ラーメンの街・札幌」というイメージが定着するきっかけとなったのが、「味の三平」の味噌ラーメンを食べた花森安治が、自ら主宰する雑誌「暮しの手帖」に札幌ラーメンを絶賛する記事を書いてから。観光客が「味の三平」に殺到するようになる。

「味の三平」が大繁盛するのを見た他のラーメン店から孝之のところに、味噌ラーメンを出したいので多加水熟成麺を売ってくれ、あるいはタレの造り方の指導をしてくれとの依頼が殺到し、これに応えることで札幌に味噌ラーメンが一気に広まった。

ラーメン横丁の先駆けは、昭和26年から44年まであった「公楽ラーメン名店街」。西田保次の「芳蘭」、松田勘七の「龍鳳」等、7軒の店が大繁盛。これが取り壊された後の昭和46年に元祖ラーメン横丁が、昭和51年には新ラーメン横丁が誕生。今でも札幌観光の人気スポットだ。

昭和45年頃から、観光客のお土産として札幌ラーメンが大人気に！昭和58年頃には、郵便局のふるさと小包にも登場。お中元やお歳暮などの贈答品としても利用されるようになり、西山製麺の麺は、全国区に。

平成に入って、札幌にも全国のご当地ラーメンブームの波が到来、一気にバラエティ豊かになった。さらに進んで、今では、店主の味を売りにしたご当人ラーメンの時代に。西山製麺がお店に納める麺も多種多様となった。

今や海外ではすしと並んでラーメンは大人気の日本食料理。西山製麺も現在世界十数カ国に麺を輸出、札幌ラーメンの食文化を世界に広めている。

昭和26～44年まであった公楽ラーメン名店街。自然に並んだ8軒のうち7軒がラーメン店だったことから、この名がついた。

昭和35年頃、現在の西山製麺の社長である西山隆司を抱く孝之。「多加水熟成麺」が大当たりした孝之は、毎日製造と配達で大忙し。

「味の三平」の大宮守人（左）と孝之（右）の昭和28年頃のツーショット。一緒にバイク旅行をするほど仲が良かった。

昭和28年に開業した西山製麺所の前で従業員たちと記念撮影をする孝之（写真中央）。一国一城の主として孝之にも貫禄がついてきた。

昭和25年頃、円山公園の花見会場に出された「だるま軒」の屋台の前に立つ、西山仙治（左）とこの頃富山からやってきた孝之（右）。

昭和24年二条市場の一角に屋台と同じ屋号の「だるま軒」を構えるまでになった西山仙治。麺の美味しさから店は、大繁盛。

昭和43年に西山製麺は札幌市中央区南13条西10丁目に工場と会社を移転。配達のための営業車もずらりと用意。

昭和46年に路地の石炭小屋を店舗に改装してできた元祖ラーメン横丁。当時は、まだ片側にしか店舗がなかった。

西山製麺
TEL.011・863・1331
〒003-8701
札幌市白石区平和通
16丁目南1-1
www.ramen.jp

2度の増築工事を経た現在の西山製麺本社工場社屋。日産最大20万食の生産が可能。

全国に美味いご当地ラーメンは、いろいろありますがその中でもダントツの知名度を誇る「札幌ラーメン」。終戦直後の屋台から始まったラーメンは、様々なラーメン職人や西山製麺をはじめとする製麺会社の努力によって磨かれ、札幌を代表する「美味いもの」に成長しました。もちもちした麺と味噌味を代表とする豚骨でとった濃厚スープのコンビネーションは、札幌だけでなく日本全国、世界各地で食べられるようになりました。様々なタイプのラーメンが食べられるようになった今でも、札幌ラーメンが「美味いもの」を追求していることに変わりはありません。

西山製麺の歴史

昭和25年　西山孝之（西山製麺㈱創業社長）が「だるま軒」に入り製麺部門を担当する。

昭和26年　自家用の外に他のラーメン店からの要望に応え業務用卸部門を徐々に拡大させる。

昭和28年　札幌市中央区南3条西8丁目に於いて西山製麺所を開業

昭和30年　現在親しまれている札幌ラーメンの麺（多加水熟成製法による卵入りでウェーブのかかったアシ・コシの強い生ラーメン）の開発に成功

昭和38年　西山製麺株式会社を設立

昭和40年　本州業務店市場へ西山ラーメンの出荷を開始

昭和48年　小売店市場へ西山ラーメンの出荷を開始

昭和49年　ゆで麺、焼きそば、冷凍餃子の製造を開始

昭和50年　札幌市の学校給食の指定工場に認定され委託製造を開始

昭和55年　海外市場へ西山ラーメンの出荷を開始

昭和59年　札幌市白石区平和通16丁目に本社および工場を移転する

昭和62年　業界で初めて製麺工程にロボットを導入する

平成2年　札幌市の小学校3年生の社会科現地学習の教材に取り上げられ現在にいたる。

平成8年　冷凍麺の製造を開始

平成18年　事務効率化、営業強化のため全社的にパソコンシステムを導入する

平成23年　チャーシュー製造のため西山食品㈱を設立し隣地に工場を新築する

開業支援強化のため㈱美食房を設立しアンテナショップの出店を開始