

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つた。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」に頼もしい助つ人が加入する。

全国に美味いご当地ラーメンは、いろいろあります。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つたラーメンは、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「美味しいもの」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つ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りました。でも、札幌ラーメンが「美味しいもの」を追求していることに変わりはありません。



昭和24年二条市場の一角に屋台と同じ屋号の「だるま軒」を構えるまでになつた西山仙治(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」を構えるまでになつた西山仙治(左)とこの頃富山からやってきた孝之(右)。



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貴賛がついてきた。



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。



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。



平成に入つて、札幌にも全国のご当地ラーメンブームが到来、「氣にバラエティ豊かになつた」さらに進んで、今では、店主の味を売りにした「当人ラーメン」時代に、西山製麺がお店に納める麺も多種多様となつた。



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。

「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るのが、「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。

「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、味噌ラーメンを出すための多加水熟成麺(多加水熟成製法による卵入りでウエ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「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、味噌ラーメンを出すための多加水熟成麺(多加水熟成製法による卵入りでウエ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「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、味噌ラーメンを出すための多加水熟成麺(多加水熟成製法による卵入りでウエ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!

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。

この頃完成した札幌ラーメンの基本の姿とは「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、味噌ラーメンを出すための多加水熟成麺(多加水熟成製法による卵入りでウエ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!

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。



西山製麺の歴史

昭和23年	平成23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18年	平成8年	チャーシュー製造のため西山食品株を設立し隣地に工場を新築する
平成2年	平成2年	冷凍麺の製造を開始
昭和62年	昭和62年	札幌市の小学生の社員が現地学習の教材に取り上げられ現在にいたる。
昭和55年	昭和55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50年	昭和50年	海外市場へ西山ラーメンの出荷を開始
昭和49年	昭和49年	札幌市内の学校給食の指定工場に認定され委託製造を開始
昭和48年	昭和48年	小売店市場へ西山ラーメンの出荷を開始
昭和40年	昭和40年	西山製麺株式会社を設立
昭和38年	昭和38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エ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30年	昭和30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26年	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25年	昭和25年	西山孝之(西山製麺株式会社長)が「だるま軒」に入り製麺部門を担当する。