

神奈川

フードテーマパークの草分け「新横浜ラーメン博物館」が、訪日外国人旅行客の増加に対応して“ラーメン文化”の発信機能を高めている。今年7月の展示ギャラリーのリニューアルでは、中華麺を基にして独自の発展を遂げたラーメンの歴史に焦点を当て、英語表記も拡充。開館30周年を迎える2024年までに、ヨーロッパへ進出する構想も温めている。

同館によると、和食がユネスコの無形文化遺産に認定（2013年）されたこともあって、日本の大衆的な食文化の代表格であるラーメンに対する関心も急速に上昇。海外で営業しているラーメン店は約1,000店を数え、欧米を中心に増加の勢いが止まらず、“本場のラーメン”を食するために日本を訪れる外国人も少なくないという。

同館の年間入場者（約12万人）に占める外国人の割合は約14%だが、2019年のラグビーワールドカップや2020年の東京五輪・パラリンピックを控えて増加傾向にある。そこで展示ギャラリーのリニューアルに際し、訪日外国人旅行客の「なに、なぜ」にも答えられるようにラーメンの歴史解説や英語表記を拡張・充実した。

ラーメンの歴史では“新発見”も紹介している。日本で初めてのラーメンは1697（元禄10）年、亡命中の明の儒学者・朱舜水が水戸藩主・水戸光圀にふるまったといわれる。しかし、室町幕府第3代将軍・足利義満ゆかりの寺院の僧侶が1488（長享2）年、来客のために「経帯麩」をこしらえたという記述が最近見つかった。

発見されたレシピに「かん水」を用いると記載されていたことから、同館が“ラーメンの元祖”と認定し、展示ギャラリーのオープニングセレモニーで麺を再現した。レシピ通りに製作した経帯麩は名古屋のきしめんのような形状で、中華麺独特の「こし」がある。ちなみに経帯とは、巻物を縛る時に用いる平たい紐のことである。

同館は1994年、当時は“発展途上のまち”だったJR新横浜駅周辺に活気をもたらす目的で、地権者一族の岩岡洋志さんが開業し、館長に就任。昭和30年代の繁華街を模したノスタルジックな館内で、全国から選りすぐった有名店のラーメンが味わえるこ



昭和30年代の繁華街を模した館内

新横浜から “ラーメン文化”発信

とで人気を呼び、フードテーマパークのブームの先駆けとなった。

1996年からは「新横浜着全国ラーメン紀行」と題して、旭川、和歌山、徳島、高山などのローカルな名店を期間限定で誘致し、“ご当地ラーメン”のブームを巻き起こした。作る人にスポットを当てた“ご当人ラーメン”にも着目し、横浜市戸塚区出身の「支那そばや」店主・佐野実さん（故人）らをスターダムに押し上げた。

ラーメンの国際化を支援するため、海外生まれのラーメン店を紹介する「逆輸入ラーメン」プロジェクトも2013年から開始。米国、ドイツ、イタリアから計4店を誘致し、現在もドイツ・フランクフルトの「無垢（MUKU）ツヴァイテ」（2014年誘致）と米国・ニューヨークの「YUJI（雄次）RAMEN」（今年3月誘致）が営業を継続している。

同館のヨーロッパ進出構想は、開館20周年を機に発表。「10年以内に開館し、ラーメンを通して日本の食の魅力を発信する」という目標を掲げ、原材料の調達方法や設備投資計画を詰めている。進出国は来年中にも決めるというが、ヨーロッパの人々が音を立ててラーメンをすすめる姿を想像するだけで楽しくなってくる。