

令和7年3月 25日
山形県

報道関係者各位

山形でラーメン・そばを味わいたくなる！ 「ラーメン県そば王国やまがた」魅力発信動画を公開

～「ラーメン県そば王国やまがた」のロゴマークも利用者募集中～

山形県は、県を代表する食文化かつ重要な観光資源である「ラーメン・そば」を活用した観光PRの一環として、「ラーメン県そば王国やまがた」魅力発信動画を制作しました。動画は、3月24日(月)からYouTubeチャンネル「わたしの山形日和。」

(<https://www.youtube.com/channel/UC5cwCkj6IN9BGH-Oi2mHx4w>)で公開しています。



いろんなラーメン・スープ・麺が味わえるのが山形市のラーメン

(ラーメン／村山地域編)

■山形県におけるラーメン・そば普及における取り組み

山形県は、都道府県別の人口10万人あたりのラーメン店舗数が57.92軒で全国1位、そば店舗数が43.14軒で全国2位^{※1}と、まさにラーメン・そばの激戦区です。山形市は、2024年の総務省家計調査における1世帯(2人以上)当たりの年間ラーメン支出額(外食費)で3年連続全国1位となったほか、年間の「日本そば・うどん」支出額(外食費)でも全国2位となりました。

県内では、2022年11月に山形市内ラーメン店の有志の呼びかけで『ラーメンの聖地、山形市』を創る協議会が発足^{※2}、さらに「日本ご当地ラーメン総選挙」では「酒田のラーメン」が初代(2023年)王者に輝き盛り上がりを見せています。また、県内には13もの「そば街道」があり、山形ではそば文化も県内各地で楽しむことができます。

県や市町村の取り組みとしては、2024年8月には山形県が「ラーメン県そば王国」の商標登録を行ったほか、県南部に位置する南陽市は、2016年7月から官民協働のプロジェクトとして「南陽市役所ラーメン課R&R(ラーメン&レボリューション)プロジェクト」を発足させるなど、ラーメン・そばの普及に尽力しています。

※1:出典元「タウンページ2021」

※2:2024年4月末時点:ラーメン店など162事業者が加盟

■「ラーメン県そば王国やまがた」魅力発信動画の概要

今回山形県が制作した動画は、「ラーメン編」4本と「そば編」4本(計8本)で構成され、各地域におけるラーメンの特徴や、歴史あるそばの伝統に培われた製法、素材等の魅力、山形のラーメン・そばの美味しさ・歴史等を、県内の観光の魅力も交えながら紹介しています。

ラーメン編【4本】

県内の地域ごとのラーメンの特徴や魅力、美味しさ、歴史等の魅力を発信しています。

- ① 村山地域編 / ②最上地域編 / ③置賜地域編 / ④庄内地域編

そば編【4本】

歴史あるそばの伝統に培われた製法や素材等の魅力、美味しさ、歴史等の魅力を発信しています。

- ①山形県のそば編 / ②ご当地そば編 / ③そば街道編 / ④そば祭り編



(ラーメン／村山地域編)



(そば／山形県のそば編)

■動画の内容の一部をご紹介！

・ラーメン／最上地域編

最上地域のラーメン店で半世紀ほど前から提供され始めたと言われるのが、あっさりめの醤油スープと、とりもつの煮込みの絶妙なバランスがくせになる「とりもつラーメン」です。地元では昔から鶏のもつ煮が親しまれており、一説によると、酒のつまみとして鶏のもつ煮を出された客人が、そのもつ煮をラーメンにトッピングして食べてみたところ非常に美味しかったことが始まりとされています。とりもつラーメンを全国に売り出そうと 2002 年に結成された「新庄最上愛をとりもつラーメンの会」には現在、地域のラーメン店6店舗が加盟。各店で麺やスープ、もつの煮方に違いがあり、それぞれが味わい深く、老若男女に愛される一杯を提供しています。



・そば／ご当地そば編

山形県内ではバラエティに富んだ名物そばが多く存在します。山形のそばに欠かせないのが「げそ天」。山形県ではスタンダードな組み合わせで、イカの旨味とそばの風味が魅力です。

県中央部の河北町で有名な「冷たい肉そば」は、真冬でも箸が進む山形県のソウルフードです。

ご当地グルメの祭典であるB-1グランプリで2014年に入賞してから知名度が全国区となり、2024年には文化庁の「100年フード」に認定されました。冷たくてもコクのある鶏ガラの醤油スープに、コリコリ食感の親鶏チャーシューがトッピングされており、一度食べたら病みつきになります。

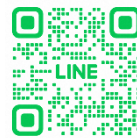


■今後の「ラーメン県そば王国やまがた」魅力発信の取組み

・LINE 公式アカウント「ラーメン県そば王国やまがたサポーターズクラブ」

山形県の麺ファンを増やし、通年での誘客促進に結び付けることを目的に、山形県内各地のラーメン・そばに関するイベント情報等を発信する LINE 公式アカウントを開設しています(令和7年3月21日時点での友だち数:4,685人)。ラーメン県そば王国やまがたの魅力的な麺情報を定期的に発信していますので、ぜひ友だち追加をお願いします。

LINE 公式アカウント「ラーメン県そば王国やまがたサポーターズクラブ」の友だち追加は、こちらから→



・「ラーメン県そば王国」フェスタ

県内各地で実際に食べられている特色あるラーメン・そばが一堂に会するイベントを、2025年度も開催決定！ぜひ会場に足を運んで、様々なラーメン・そばを食べてお楽しみください。(※具体的な開催日や会場等が決まり次第、LINE 公式アカウント「ラーメン県そば王国やまがたサポーターズクラブ」等で随時情報を公開します。)

・【ラーメン・そば事業者向け】ラーメン・そば店の県外イベント初出店時の経費を支援

2025年度の新たな取組みとして、県内のラーメン・そば店や麺組合・関係団体等が山形県外で開催されるラーメン・そば関連イベントに初出店する場合に、出店に要する経費の一部を支援する補助金を創設します。

県外イベントへの出店を促すことにより、県外での「ラーメン県そば王国やまがた」の露出機会を増やすとともに、会場での本県観光のPRを合わせて行うことで、観光プロモーションの相乗効果と「食」をきっかけとした本県来訪への機運向上に繋げていきます。

(※具体的な補助要件が決まり次第、山形県ホームページ等で公開します。)

■「ラーメン県そば王国やまがた」ロゴマークをご活用ください！

「ラーメン県そば王国やまがた」の浸透とより一層の機運醸成を図るため、一般公募でロゴを選定しました。

また、これに伴い、行政や民間事業者などに幅広くロゴマークを活用いただき、ラーメン・そばの消費拡大や観光誘客へ繋げていくため、本ロゴマークの使用マニュアルを公開しています。ロゴマークの利用を希望する場合は、山形県へ申請書を提出いただき、要件に合致していればロゴマークのデータを使用できます。（※使用料は無料）



<https://www.pref.yamagata.jp/110011/sangyo/kanko/joho/ramensobalogo.html>

■山形県のラーメン・そばの特徴

山形県では特色のあるラーメンやそばが県内各地に存在します。そば屋でも中華そば(ラーメン)がメニューに入っているお店が多くあり、県民にとってラーメンは身近な存在です。自宅にお客様がいらっしゃったときは「おもてなし」としてラーメンの出前を振る舞う風習があるのも、山形県ならではの文化です。日本海に面した酒田市の「酒田のラーメン」は、魚介ベースのあっさりとしたコクのあるスープと自家製麺、ふわトロ食感の薄皮ワンタンが特徴的なラーメンです。また、県南部の置賜地域にある南陽市で提供されている「辛味噌ラーメン」は、味噌ベースのスープに中太縮れ麺で、唐辛子の入ったコクのある辛味噌がトッピングされていることが特徴です。

山形県では特色のあるそばも多く、コシの強い田舎そばに鶏肉からダシをとった甘じょっぱいタレをかけ、親鶏のチャーシューと小口に刻んだネギを載せる「冷たい肉そば」は、山形では夏場に留まらず年中食べられています。杉の柾目(まさめ)の板で作った浅い箱にそばを盛り付けることから名づけられ、見た目のインパクトもボリュームも満点な「板そば」、山菜やきのこがたっぷり入った鉄鍋の中に、茹で上がった太めの田舎そばを入れながら食べる「月山山菜そば」など、山形ならではのそば文化があり、県内各地の「そば街道」において、様々な食べ方を楽しむことができます。

