特集「パスタの街・高崎」を知る

近年、群馬県高崎市は「パスタの街高崎」として注目度が急上昇しており、テレビ番組等でもたびたび取り上げられている。

そこで、今回は「パスタの街高崎」について取材し、それをさらに広めるために近年行われている活動や、なぜパスタが高崎に浸透したのについて紹介する。

「パスタの街」とは？

現在高崎市内には100近くのパスタ店があるとされ、週末になれば長蛇の列ができるほどの人気ぶりだ。その中には現在外から訪れる客も多くいるほどである。また、人気店の中には全国放送のテレビ番組で紹介される店舗もあり、その認知度は全国的に高まり続けている。

なぜ「パスタの街」？

1960年代の高崎には、今や老舗として知られるパスタ屋が数店、現在は数倍に増えている。そこで、なぜ高崎が注目されているのかを感じることができる。

また、人気店の中には、紹介される店舗もあり、その認知度は全国的に高まり続けている。

高崎パスタの特徴

高崎のパスタは、この地で独自の発展を遂げてきた。その特徴の一つが、スタッフの多さだ。

この結果もあり先に挙げた老舗「シャンゴ」や「ボンゴレ」、創業者の故岡部昭男氏は「戦中戦後の食料難を経験し、そこでパスタに出会ったことが、現在の高崎パスタの原点となった。現在全国で親しまれている「ナポリタン」は、ここであったものだ。

次の一つが、「ペスエオ」は、辛口に味付けされたペペロンチーノ。これは群馬県で好まれている辛口唐辛子のペペロンチーノから着想したものだ。この2点が、高崎パスタの特徴である。

高崎発祥のパスタ

独自の発展を遂げてきた高崎パスタ。その歴史の中で、それぞれの高崎発祥のメニューには、大きく「ボンゴレ」と「ペスピエオ」の2つがある。

「ボンゴレ」とは、アサリを使用したパスタ。元々は通常のスパゲティだったが、「シャンゴ」が現在観ることのできるスパゲティのかたちとなった。本来廃棄されるアサリの部分に注目し味がたっぷりと着目したのだ。この2点が柳ていえば、高崎パスタとして食文化が展開したのだ。

キングオブパスタ

今年で7回目を迎えた「キングオブパスタ」とは、高崎市内の飲食店が店舗自慢のパスタ料理一品でおいしさを競い合うイベントだ。第1回目は2009年度に始まり、その年の市内パスタ王者であるかの「キングオブパスタ」を決定する