

盛冈生活向导

盛冈国际交流协会

〒020-8531 盛冈市若园町2番18号 若园町分厅舍的2楼
TEL 019-626-7524

e-mail moriintl@nifty.com

<http://www.e-morioka.com/~moriintl/top.html>

品尝盛冈的三大面！

知道的人都知道盛冈名吃三大面，大家品尝过吗？

从来没听说过的人可以趁机去品尝一下。去每个店里把三大面都吃个遍也行，或则只品尝一种面也可以。从中也许会发现新的盛冈。

小碗荞麦面~吃的格斗术!!!

在「快点，快点」的口号声中，比赛吃盛在小碗内的一口大小的荞麦面，看最多能吃多少碗。「不行了」的时候，不赶快把碗盖盖上的话，荞麦面会接连而来所以很难掌握结束的时机。

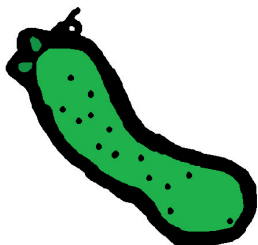
小碗荞麦面的由来有很多说法。有的说是宴席上为了一次性给更多的人上荞麦面而盛到小碗内，也有的说是为了专门呈给领主而把荞麦面盛到小碗内。

每年的「全日本小碗荞麦面大赛」在盛冈举行，在规定时间内比赛能吃多少碗。日本纪录竟然是559碗。今年的比赛将于12月9日（星期日）在盛冈剧场大厅内举行。



盛冈冷面~只吃一次的话，无法了解它的好处？

大碗里半透明的粗面条...究竟什么味道？品尝一口后对其有弹性的口感很吃惊吧。第一次品尝的人有的会说冷面「好像橡胶一样」。用小麦粉和淀粉做的冷面口感很难用言语表达，品尝后会还想吃。不光是面好吃，冰凉的汤是用牛肉或鸡骨架熬得非常鲜美，和韩国泡菜，黄瓜，煮鸡蛋，西瓜等水果非常搭配。盛冈冷面据说是大通食道园的青木创作出来的。



在朝鲜半岛也吃冷面，不过面的主要原料是荞麦面和淀粉，颜色和口感和盛冈冷面都有所不同。

盛冈炸酱面～品尝再多次它的味道也刺激！

炸酱面据说是内丸白龙的高阶改创的。他根据二次大战前在中国东北地区吃过的炸酱面的味道，调配出盛冈炸酱面。面没有汤，在煮好的乌东面上加上肉酱，黄瓜，葱丝和姜丝，然后根据自己的口味加入辣椒油，醋和蒜泥搅拌后吃。炸酱面吃完后，煮面的汤里放入肉酱打入鸡蛋就成了鸡蛋汤。喝鸡蛋汤虽然需要加钱，不喝鸡蛋汤的话谈不上吃过盛冈炸酱面。

肉酱的味道决定了盛冈炸酱面的味道，店不同其味道也不同。每个店的个性从味道上可以品尝出来，品尝不同的味道的炸酱面也是一种乐趣。



本期介绍的盛冈三大面的详细信息及有关店的说明，可以在盛冈观光协会的网页上查找到。

<http://www.odette.or.jp/citykankou/frame/frame.html>



亚洲民族服装和面讨论会，以及中学生眼里的维多利亚

～决定举行 15 周年纪念活动！！～

盛冈国际交流协会今年为成立 15 周年。将举行盛大的纪念活动，届时请大家来会场参加。

- 日期 11 月 18 日（星期日）13:00 ～ 15:30
- 场所 PLAZA ODETTE 大厅 （盛冈市中之桥 1-1-10）

第一部分 亚洲时装展 13:00 ～ 14:10

以岩手大学的留学生为中心，介绍亚洲各国的民族服装和音乐等。

第二部分 盛冈的亚洲面文化 14:20 ～ 15:30

就本期生活信息报介绍的盛冈三大面中的盛冈冷面和盛冈炸酱面的来源进行认真地？讨论

第三部分 中学生眼里的维多利亚展

通过介绍研修生拍摄的照片和研修时的佳话等来回顾研修的历程。

- * 入场费免费。但是入场需要整理券，所以请在往返明信片上写明地址，姓名，电话号码（只限日语）后，10 月 31 日（星期三）前必须邮到盛冈国际交流协会（〒020-8531 盛冈市若园町 2-18 电话 019-626-7524）。