

徒然なるままに…新米職員の久留米ラ〜メン紀行

南筑後支部 西尾慎也

□久留米ラーメンの歴史

「豚骨ラーメン発祥の地」として有名な久留米ですが、その始まりは戦前までさかのぼります。昭和 10 年、当時うどん屋を経営していた宮本時男氏は、横浜で「支那そば屋が流行しているらしい」という弟の情報だけを頼りに上京しました。南京街（現在の中華街）で支那そばの製法を修行した後、久留米の明治通りに「南京千両」という名前で九州初のラーメン屋台を開きました。その後、九州各地へ豚骨ラーメンが伝わっていくうちに各地の食文化に合うように、ストレートの細麺が特徴の「博多ラーメン」や、マー油（揚げニンニクの香りを含んだ油）「熊本ラーメン」等へ変化していったと言われており、久留米はそのルーツという説が有力だそうです。只、豚骨スープのルーツ自体は長崎のちゃんぽんであったり、実は佐賀から久留米へ伝わったなどという説もあったり、真実は定かではありません・・・

□思い出の一杯達

長い前置きになりましたが、以後は私がここ久留米での県職員生活一年目までに会った多くの久留米ラーメンの一部を紹介させていただきます。あくまで私の独断と偏見での感想ですので好みや意見が分かれる記述もありますがその辺りはご了承下さい。

①大砲ラーメン(本店)〜王道中の王道！豚骨 Smell との出会い〜

住所：久留米市通外町 11-8

営業時間：11:00～21:00

定休日：無

今や久留米ラーメンといえば枕言葉のようにでてくるお店、そう「大砲ラーメン」です。初めて訪問したのは学生時代でした。友人に案内してもらいながら車を運転していましたが、店が民家の陰に隠れているためラーメン屋らしき面影は見当たりません。若干友人への不信感が高まりつつ運転していると、突然車の窓を通り抜けてくる強烈な匂いが・・・

「臭っさア！！！」

私が久留米ラーメンに対しての第一印象がこれでした。そうです。豚骨を煮込んだあの独特の匂いです。長崎というラーメン文化が浸透していない土地に生まれた私にとってはとてつもないカルチャーショックでした・・・

休日だったので店には行列が。慣れない匂



いを我慢しながら並ぶこと 15 分、段々頭痛めいてきた私はもはやラーメンを楽しむどころのテンションではなくなってきました。しかし席に案内してもらい、注文を待っていると不思議と体が慣れて (マヒして??) くるもので、店の活気に逆に期待感が増してきます。

一口目を口に運ぶと、今まで食べたことのない味に衝撃を受けました。麺がしっかりとスープを抱えている感じ。博多の豚骨ラーメンよりも濃厚なスープは毎日豚骨を鍋の中へ継ぎ足していく“呼び戻し”という方法で作られています。匂い通り濃厚ながらもクセがないので思わず飲み干してしまいました。あの匂いからは想像できないのですが、豚骨ラーメン特有の食後に残る口の中のドロドロ感は少ないです。これがリピーターを増やす要因かと。

久留米では知らない人はいない超有名店なので、久留米で初めて訪れるならいろんな意味で大砲ラーメンくらいのハードルが失敗しないと思います。

②丸星ラーメン～安全第一！～

住所：久留米市高野町 2-7-27

営業時間：24 時間

定休日：第 2、4 木曜

こちらも有名店。国道 3 号線沿いなので家族連れ、長距離ドライバーなど客層が幅広いのが特徴です。しかしそれ以上に店内のいたるところに見かける展示物が目を引きまします。写真の警察犬はその一例です。店主はどうやら警察犬フェチの模様です。迷路みたいな店内には食券機の「10 円券」ボタンなど他にも謎が多いものが溢れています。肝心のラーメンはこちらも濃厚スープですが、大砲ラーメンのように綺麗なスープというより荒々しい感じ。骨が溶け出して底の方に大量に溜まっている程です。個人的には好きな味ですが苦手な人もいるのでは？



ワイルド系な部類に入るこのラーメンが幅広い客を引き付けているのも謎の一つです。

ちなみに久留米のラーメン一杯の相場は 450 円程度。十分安いのですがここは更にその上をいく一杯 350 円です。この不況の中潰れやしないかとかこっちが心配になります。今後も頑張って犬とラーメンを愛し続けてほしいものです。

③南京千両本家～老舗中の老舗～

住所：久留米市野中町 702-2

営業時間：11:30～22:00

定休日：第 2 月曜

最初にも説明しましたが、久留米ラーメンの元祖です。現在も屋台が明治通りにあります。本家を掲げるこちらは住宅街の中にあります。思わず「どっちが本店なん!？」とツッコみたくなります。店内は狭く、いかにも食堂といった感じ、歴史を感じます。

味の方は支那そばがルーツということもあり、匂いの割に豚骨は主張してきません。醤油の割合が多いのでしょうか。現在の久留米ラーメンの中では薄い部類です。角切りになったチャーシューはよく煮込んでありますが、個人的には薄切りをかぶりつきたい派なのです。あくまで私の印象ですが、いろんな意味で昔ながらのラーメンだと思います。美味しいのですが、現在のラーメン文化と比べるとインパクト薄という感じは拭えないかと。しかし歴史を感じさせる店と味はいつまでも続いてほしいものです。



④輪喰～天然自家製にこだわる高級ラーメン～

住所：久留米市北野町鳥巢 552-2

営業時間：11:30～20:30

定休日：月曜 第2、4火曜

前半は有名店三軒を紹介しましたが、後半は個人的に印象深い二軒を紹介します。まずは豚骨王国久留米にあってあえて“非”豚骨で勝負する店です。市街地から離れた川沿いの場所でひっそりと営業しております。この店のウリは「安全・安心を第一に考えたラーメン作りを考え、全て自家製手作りにこだわっています。」とのこと。材料を畑で育てるためにのんびりとした場所に構えていると思われます。



しかしそのせいか値段は関東周辺の店と同じくらいと若干高めの設定です。店主の方は以前からラーメン店を営業していましたが、以前病気になった際に食事療法で回復したという経緯から健康志向に転換されたそうです。

メニューは醤油、塩、味噌が柱となっています。私は醤油しか食べてないですが、うたい文句どおり、レタス、水菜など野菜がタппリでした。スープも透明度が高く、ギトギト感がない綺麗な味です。麺はこちらも自家製、太めのちぢれ麺です。スパイスが沢山使われていて若干大衆料理としてのラーメンの域を超えている感があります。店もログハウス風の作りでラーメン屋というよりカフェといった感じ。事前に知らないで見つけられません。味は間違いないのでこれはこれでありかと思えます。

⑤モヒカンラーメン味毫家～そんなバカな…～

住所：久留米市津福本町 221-11

営業時間：11:30～15:00 18:00～24:00

定休日：月曜

そんなバカなことに、店員がモヒカンなお店なのです。しかも全員。しかも真顔です。店長は何を目指しているのでしょうか。店員さんはガン〇ムのロゴをモジったTシャツを着ています。ラーメン以前にその営業方針になんともいえぬ魅力(?)を感じます。ですが店の前には大概行列が出来ていることが多く、何度か行きましたが待たずに入れたことはありません。そんなモヒカンガン〇ムさん達が作るラーメン、だまされたと思って食べてみると美味しいです。



細麺だったり唐辛子風のタレが入っていたりと、こちらも久留米ラーメンの部類とはちょっと違い、若干一蘭に似た印象です。しかしスッキリとした味わいで毎日でも食べられそうな感じです。

そしてもう一つの看板メニューが「とんこつ飯（写真奥）」です。その名の通り豚骨スープで炊き込んだご飯が鉄板のお皿にのせられて出てきます。カリカリのご飯と真ん中にのった卵を混ぜて食べると最高です。個人的にはラーメンよりこっちの方が好きです。

とてもこのような場を借りて書く内容ではないかと思いますが、私の趣味にここまでつきあって頂きありがとうございます。「安くてうまい」ラーメンは私にとっての日々の活力になっており、欠かすことができない存在です。まだまだ久留米には美味しい、また不思議な(?)店が沢山あります。また今後の県職員生活を充実したものにするため、久留米だけでなく福岡のラーメン店を開拓していきたいです。

※南筑後県土整備事務所 河川砂防課