筑後の力

大地の恵みとともに

愛される郷土の味に

久留米市で開かれる九州のご当地食の祭典「九州B―1グランプリ」。〝B級グルメの聖地〟と沸き立つ久留米で、老舗ラーメン店の復活を機に「郷土の味」を見つめ直す店主たちがいる。

ラーメン熱の後

2000年前後、「ご当地ラーメン」ブームが沸騰。同市でもメディア戦略などに成功して、行列をなす店が相次いだ。

そんな中、戦後、屋台から営業を始めた同市の老舗店「清陽軒」2代目、一木公治(49)は「おれのラーメンをうまいと思ってくれる人に食べてもらえればいい」と派手なPRはなし。一常連客として味にほれ込み、初代香月浩の最初で最後の弟子となった一木は「商売人ではなく、職人」(妻・みと枝)。

だが、ブームの影で繰り広げられたパイの奪い合いの影響は小さくなかった。「借金で首が回らなくなる前に潔く閉めよう」。06年2月、半世紀あまり続いたのれんを下ろした。

完成を見届け…

《3歳の息子がラーメンを食べられるようになって、親子で一緒に清陽軒に行くのをずっと楽しみにしていました》

閉店から2年後の08年5月、市内の雑貨店に勤めていたみと枝(47)の前に、常連客だった高松武司(46)が現れ、A4用紙3枚の手紙を差し出した。

トラック運転手となっていた一木はラーメン店に立ち寄っては「おれやったら、こう味付ける」とこぼす日々。夫妻は、喉頭がんを患い市内のホスピスに入る香月に相談、「がんばってみらんか」と背を押された。

とはいえ当時のスープはもうない。一木は試作品をつくっては、ホスピスに通った。がんのため舌や鼻が利かない香月は声も失い、スープの色つやを見ては筆談で助言を与え続けた。

だが間もなく香月は昏睡状態に陥る。同年12月半ばには「あと1週間」と宣告。それでも客に出せると一木が納得できる味になったのは、年をまたいだ1月8日。その夜のうちに意識がない香月に仕上がりを報告。翌日、香月は77歳で永眠した。

ふるさとのために

今年5月、清陽軒は復活開業した。家族に支えられて来店し「あの時の味だ」と涙を流す高齢者の姿もあった。「たかがラーメン。だけどスープには、お客さんたちの思い出が入ってると気付かされた」(みと枝)

そのころ同市では九州B―1の開催が決まり、ご当地食に再び注目が集まっていた。「久留米の味覚は、ラーメンやろ」。屋台創業時代から同店と交流が深く、復活を歓迎した同市のラーメン店「来福軒」の2代目、吉野亮(45)が清陽軒など3店の店主に声を掛けた。

「客に愛される味で、もう一度、古里に人を呼び込もう」。10年前にも結成しながら、ブームが下火になるにつれて空中分解した「ラーメン会」を復活。B―1に名乗りを上げた。

個店や業界だけが身勝手に熱に浮かれても、町おこしにはならないことを10年前のブームで思い知らされているラーメン店主たち。「郷土の味として愛されて親しまれて初めて、にぎわいづくりの食資源になれる」。九州B―1では久留米ラーメンの原点回帰ののろしを上げる。

(久留米総局・田篭良太)

おわり

＝敬称略

九州B―1会場に設営された屋台の前で「みんなにうまいと言ってもらえるラーメンをつくっていきたい」と話す一木公治さん

麦

【麦(むぎ)】イネ科の越年草。小麦は西アジア原産で、重要穀物として世界中で栽培。豚骨ラーメン発祥の地とされる久留米市を第3の都市として抱える福岡県は外国産小麦に頼ってきたラーメン用小麦の地場品種の開発を進める。同市でも今年から新品種「ラー麦」を試作する。

きょうからB－1グランプリ
「ご当地グルメ食べて」
久留米市

九州各県の安くて、おいしく、地元に愛されるご当地グルメが一堂に会する食の祭典「第1回九州B－1グランプリ(実行委員会主催)」が7日、福岡県久留米市中心街の久留米六角堂広場、西鉄久留米駅東口広場、三本松公園の3会場で開幕する。8日まで。

同県が地元久留米のラーメンや焼き鳥など最多の5品を出品するほか、宮崎県のチキン南蛮丼や長崎県の小浜ちゃんぽんなど九州から計14品。全国規模のB－1大会で人気投票1、2位に輝いたことがある神奈川県のシロコロホルモンや静岡県の富士宮やきそばなど三つのゲスト出品もある。

6日は出品団体が六角堂広場に集結し、それぞれに自慢の味をPR。「多くの人に自慢の逸品を食べてもらい、人気投票でグランプリをとる」と気勢を上げた。

環境保護を推進しようと、会場にはしを持参して出品料理を食べた人などを対象に、同市で使えるプレミアム商品券や空気清浄器が当たる抽せん会も催す。問い合わせは久留米観光コンベンション国際交流協会☎0942(31)1717。

グランプリを目指し、気勢を上げる九州B－1グランプリ出店団体関係者たち＝6日午後、福岡県久留米市

九州一周 日帰りグルメ駅伝

第7日

久留米やきとり 街の顔の「食」育てる

炭火焼きの煙が立ち込める福岡県久留米市の中心街。9月、毎年恒例の「久留米焼きとり日本一フェスタ」は、2日間で5万の人でごった返した。

仕掛け人の一人は、人口当たりの焼き鳥店数が全国最多(2003年当時)であることを突き止めたプロデュース請負人、筒井博文さん(52)。

第1回大会は同年9月4日“串の日”。この直前、同市郊外では7州最大規模の鶏舎施設が開業。衰退傾向の中心街に「日本一の食でにぎわい続けて」との思いを込めた。

フェスタ常連の焼き鳥店主、原田憲一郎さん38は先月、山口であった全国25の焼き鳥店が集う催しに久留米代表で参加。「○○産鶏使用」と売り込む店にできた行列を見て、地域ブランドの必要性を実感した。

視察した養鶏業、古賀光幸さん62も同じ思いだ。自ら手掛ける久留米地鶏「ささなみどり」の味に自信はあるが、生産量や単価の関係で焼き鳥店の定番串メニューにはなっていない。

「久留米やきとり地鶏」を育てていこう」

3人は口をそろえる。「業界を超えて、街の顔となるメニューにしたい」

―おわり

県外のイベント会場でも久留米やきとりのブースには長い列。扇風機を回し、客に煙を流さない工夫も

メモ

「焼き鳥の街」は、埼玉県東松山市や北海道室蘭市なども知られる。戦後、ゴム産業や造船、鉄工所労働者の味として広まった。久留米市では医大生などがドイツ語読みしたことから、ホルモンを「ダルム」(腸)「センボコ」(大動脈)などと呼ぶ。

朝市関係者集い 魅力をアピール
佐世保でサミット

全国14カ所の朝市の関係者が集まる「全国朝市サミット実行委員会主催」が6日、2日間の日程で長崎県佐世保市で始まった。地元の食材を対面販売する朝市の魅力をアピールしようと毎年、持ち回りで開かれており今年で11回目。佐世保市では初めて。佐賀県唐津市の呼子朝市や熊本市の藤崎宮前朝市など約240人が集まった。

6日は元ハウステンボスホテルズ総料理長の上柿元勝氏が地産地消をテーマに講演した。

地産地消について語る料理人の上柿元勝さん＝6日、長崎県佐世保市