

ココロを満たす、久留米のとっておき情報

cocomi

8

No.25
August
2009

ココミ
2周年



特集 ココロとカラダにイイコト File.23

この夏は「疲れた」なんて言わない!

健康美人をつくるお酢パワー

全店、お座敷アリ
子連れでも安心! 美味しく楽しい、家族の団らんスポット

なんと
2杯まで 生ビール半額の店17軒

「美容室」より「美容師」を探そう! スタイリストアップ

レシピ Part.11 家庭でTOKITSU

不況をぶっとばせ! 知って得するお金の話

伝説の「清陽軒」第一話

表紙は貢訪野町の久留米ラーメン清陽軒

TAKE FREE ご自由に
お取り下さい

ココミウェブ

検索

すべては、一軒の屋台から始まつた。

昭和27年、若き二人の兄弟が、「清陽軒」という名のラーメン屋台を始めた。二人の名は、香月浩と香月昇。後に、弟の昇

は『久留米大砲ラーメン』を開業(現在は『久留米大砲ラーメン』)を開始(現在は2代目 香月均氏)。兄の浩は屋台か

ら店舗営業を開始し、清陽軒はラーメン界もざわめく大繁盛店となつた。だが、浩の引退から12年後の平成18年2月、突然その暖簾は下ろされた。しかし、一人の熱き常連客の手紙から、今年5月2日『久留米ラーメン清陽軒』が復活した。

● 清陽軒の54年間



通り沿いの第一銀行前(現みずほ銀行前)に移転し、営業を再開した。元気が良くイケメンという香月兄弟の素材の良さも相まって、

清陽軒は瞬く間に超人気店となつた。その同年(昭和28年)、弟の昇は

三男の英人。順に、後の清陽軒初代、大砲ラーメン初代、北九州清陽軒初代である。戦後間もない昭和21年頃、照子は、夫の耕作と久留米市郷手町でラーメン屋台を始めた。まだ十九、二十歳だった浩と昇も手伝うが、数年後、飯田夫妻は弟二人に屋台を譲り、耕作の故郷である富山へ帰郷。富山市内で「九州ラーメン南京千両」を開業した。現在は、息子たちが後を継ぎ、着実に常連客を掴みながら本店、支店を営業している。

昭和27年 浩と昇は「清陽軒」の暖簾の奥でラーメン作りに汗を流していた。これが清陽軒の始まりだ。しかし、その翌年の大水害で屋台が流されてしまう。そこで、明治

2年頃、照子は、夫の耕作と久留米市郷手町でラーメン屋台を始めた。まだ十九、二十歳だった浩と昇も手伝うが、数年後、飯田夫妻は弟二人に屋台を譲り、耕作の故郷である富山へ帰郷。富山市内で「九州ラーメン南京千両」を開業した。現在は、息子たちが後を継ぎ、着実に常連客を掴みながら本店、支店を営業している。

清陽軒の初代である香月浩は、豚の頭だけを使用し、3日間かけて作られる100%豚骨のスープ。始めはあっさりしているのに後からコクが追いかけてくる上品な味

機に、昭和38年、本町ロータリー西側にて店舗での営業を開始。浩はラーメンに人並みならぬ情熱を注いでいた。ラーメンの研究の為なら寝食を惜しまない、頑固で一本気な昔かたぎの職人なのである。

浩の一杯を求めて来る常連客の数は、予想さえ困難なほどだった。

清陽軒二代目の一木公治も客の一人だった。一木は幼少の頃から父親に連れられ、清陽軒のラーメンを創業。昭和42年には、五穀神社前に店舗を出店した。これが、今も連日行列を作る大砲ラーメン本店である(現在は二代目の香月均氏)。

清陽軒の初代である香月浩は、豚の頭だけを使用し、3日間かけて作られる100%豚骨のスープ。始めはあっさりしているのに後からコクが追いかけてくる上品な味

となっていた。師匠のスープ作り

を一挙手一投足見逃さず、営業が終わった夜中に一人で練習を繰り返した。その真摯な姿を隠で見て

いた浩の次女みと枝は、父親との姿を重ねたのだろうか。いつしか一本を手伝うようになつた。その後、一木はみと枝と結婚し、以前本店があつた本町に清陽軒の支店を開店したが、車で来店する客が急増し、平成5年に駐車場を確保できる大善寺宮本へ移転。櫛原バ

イバス本店は、浩が病気の為引退し、その後数年で閉店した。

職人かたぎの一本の支店も、到來したラーメンブームを嫌い、常連客の気持ちをよそに突然閉店。創業から54年、清陽軒の暖簾は姿を消した。

次号 第二話
「人の熱き常連客」に続く…



大砲ラーメン初代 香月昇(弟) 清陽軒初代 香月浩(兄)

久留米市本町ロータリーの第一銀行(現みずほ銀行)前で、兄の香月浩(清陽軒初代)と弟の香月昇(大砲ラーメン初代)が、兄弟で一緒に『清陽軒』の屋台を営業していた頃。現存する二人のツーショット写真は、この一枚のみ。

清陽軒の歴史

昭和27年	清陽軒を創業
昭和28年	久留米の大水害で屋台を移転
昭和38年	清陽軒本店が店舗営業を開始
昭和61年	清陽軒本店に一本公治が弟子入り
昭和62年	清陽軒本店を移転
平成3年	清陽軒支店を本町ロータリーに開店
平成5年	清陽軒支店を大善寺宮本に移転
平成6年	清陽軒本店を浩の長女夫妻に譲渡
平成13年	清陽軒本店が閉店
平成18年	清陽軒支店が閉店
平成20年 5月	清陽軒復活プロジェクト発足
平成20年 11月28日	スープ作り開始
平成21年 1月8日	スープ完成
平成21年 1月9日	清陽軒創業者の香月浩が永眠
平成21年 5月2日	「久留米ラーメン清陽軒」開店



久留米ラーメン 清陽軒
0942-32-9736

久留米市西野町1798-6
11:00~24:00(7月末迄は11:30より営業)
8月は無休 駐車場あり



当時の第一勧業銀行の壁と同じ壁を使って建てられた現在の店舗

伝説の清陽軒

『清陽軒』の歴史は、戦後間もない昭和27年、香月浩（清陽軒初代）と香月昇（後の大砲ラーメン初代）の兄弟が

営む一軒の屋台から始まった。翌年、弟の昇は『大砲ラーメン』を創業。兄の浩は、その後、清陽軒を店舗化し大成功を収めたが、平成6年に病気のため引退。その数年後、清陽軒本店が閉店。二代目の一本公治（浩の次女みと枝の夫）が転を取る大善寺の支店も、平成18年に閉店した。54年間守られてきた清陽軒の暖簾は下ろされた。しかし、一人の常連客の手紙から、今年5月2日『久留米ラーメン清陽軒』が復活した。

Tは清陽軒の閉店後、幾つものラーメンを食べ歩いたが、一本以上のラーメンには出合うことが出来なかつた。その時、「もう一度、一木さんのラーメンが食べたい」と清陽軒をどうにかして復活させたい」という想いが、沸々と湧き起つたのだつた。更に、「一本さんのようなラーメン職人が、このままラーメンから遠ざかってしまうのは、久留米のラーメン文化の大きな損失だ」と思つた瞬間、Tは、まるで何かに突き動かされるよう即行動を開始した。



「清陽軒復活プロジェクト」の懇親的な応援の元に、今年5月2日、源助野町に復活オープンした「久留米ラーメン清陽軒」。ここに、伝説が甦った。

第一話

●「一人の熱き常連客」

した一本の職人魂とみと枝の心は閉ざされたまま。願いは一蹴されましたが、みと枝の瞳の奥に、ブライドと熱き想いが消えていないのを確かに感じ取つたTは、一途に清陽軒の復活を願い続け、閉店から2年後の平成20年5月1日、一本に善寺宮本店が予告なく閉店した。常連客であつたTは、突然の閉店に衝撃を受けていた。その2日前に食べに行つた時、それを匂わす事など何一つなかつたからだ。彼が詰まつたラーメン、それが清陽軒だつた。

Tは清陽軒の閉店後、幾つものラーメンを食べ歩いたが、一本以上上のラーメンには出合うことが出来なかつた。その時、「もう一度、一木さんのラーメンが食べたい」と清陽軒をどうにかして復活させたいといふ」という想いが、沸々と湧き起つたのだつた。更に、「一本さんのようなラーメン職人が、このままラーメンから遠ざかってしまうのは、久留米のラーメン文化の大きな損失だ」と思つた瞬間、Tは、まるで何かに突き動かされるよう即行動を開始した。

その頃、一本夫妻はそれぞれ、ラーメンとは無縁の職に就いていた事を聞いたTは、一本の妻みと枝（浩の次女）の勤務先へ出向き、清陽軒の復活を懇願した。しかし、昨今のラーメンブームを嫌い廃業

平成18年2月16日、「久留米の名店と謳われた清陽軒」最後の店、大善寺宮本店が予告なく閉店した。

軒に復活して欲しいのです！ もう一度立ち上がり下さい！ またみんなに喜んでもらいたいのです。その為なら何でもお手伝いします。私は、本気で一本さんの清陽軒が日本一美味しいラーメンだと

思つてます！」この一通の手紙が、清陽軒の歴史を変えるきっかけとなつた。一本の職人魂を呼ぶ覚まし、癌で余命半年の宣告を受けた清陽軒初代香月浩と、その娘みと枝の心をも動かした。そして、一本のラーメンを愛する者達が、この熱き想いに賛同し、『清陽軒復活プロジェクト』が発足した。そこから瞬く間に協力者が増え、みんなの想いとあらゆる知恵と技を注ぎ、着実に復活オーブンの日に近づいていった。しかし、最も重要なのはラーメンの味。單

清陽軒元来の味はそのままに、ラー油は不使用。この一杯に含まれるコラーゲンの量はなんと13,500mg！ お年寄りや小さな子ども、女性におすすめ。



て、浩は人目も憚らずに泣いた。一本はそんな師匠の姿を見て、「おやじが生きとるうちにスープは絶対完成せんといかん！」改めてそう強く胸に抱き、再びスープ作りに専念した。

浩の余命宣告から半年経つた平成20年12月初旬、病状は昏睡状態で予断を許さない状態になつたが、その小さな残り火は何かを待ちわびるように奇跡的に持ち堪えていた。平成21年1月8日、ついに香月浩と一本公治が手懸けた最後のスープが完成した。一本は、たつたま完成したばかりのスープを浩の病室に運んだ。「おやじ、スープが出来たばい！」無意識の中を彷彿う師匠の枕元に向かい報告した。翌日、まるでスープの完成を見届けたかのように、浩は天国へ旅立つて行つた。

それから4ヶ月後、沢山の人の想いを抱え、今年の5月2日、「久留米ラーメン清陽軒」は見事に復活オーブンを成し遂げた。一人の常連客Tが手紙を出した日から、ちょうど一年後のことだつた。

第三話
「現在とこれから」の清陽軒に継ぐ

この頃、一本は師匠の実姉である飯田照子のもとへ行く事を思い立つた。浩の息があるうちになんとか照子に会わせてあげたいと思つたからだ。照子は、現在も富山市で「九州ラーメン南京千両」というラーメン店を営んでいる。Tと

一本は照子に会いに行き、浩の病状を報告した。照子からは屋台時代の苦労話などを聞いた。照子は

病床の弟、浩の元に駆けつけた

かつたが、米寿を過ぎ弱った身体

で久留米に行く事は困難だった。

久留米に戻つた一本は、ビデオに

収めた照子の映像を浩に見せた。

久しぶりに目にする姉の姿を見

久留米ラーメン 清陽軒

☎0942-32-9736

久留米市源助野町1798-6

11:00~22:00 無休

駐車場あり

清陽軒の 今昔物語



第二話

●復活した清陽軒の これから

「清陽軒」の歴史は、戦後間もない昭和27年、香月浩（清陽軒初代）と香月昇（後の大砲ラーメン初代）の兄弟が営む一軒の屋台から始まった。翌年、弟の昇は「大砲ラーメン」を創業。兄の浩は、

その後、清陽軒を店舗化し大成功を収めたが、平成6年に病気のため引退。その数年後、清陽軒本店が閉店。二代目の一本公治（浩の次女みと枝の夫）が舵を取る大善寺の支店も、平成18年に閉店した。54年間守られてきた清陽軒の暖簾は下ろされた。しかし、一人の常連客の手紙から、今年5月2日『久留米ラーメン清陽軒』が復活した。

の中には、懐かしい味に安堵感を覚え、昔の想い出に胸を馳せながら店先で涙する人もいるという。清陽軒二代目の一本が作るラーメンは、ラードを一切使用せず、国産豚の頭のみを丸三日かけて煮込んだ純粋なとんこつスープ。あつさりなのにコクがあるためやみつきになるのか、なかには一週間に3～4回通う客や、なんと毎日来る客もいるそうだ。

人々の心を惹きつける理由はもう一つ。清陽軒の復活は、一人の常連客の手紙がきっかけとなり、その後結成された「清陽軒復活プロジェクト」の熱い想いと賢明な努力があつたからこそ成し得たこと、この奇跡の復活劇が人と人を繋ぎ続いているのだ。その圧倒的な支持は、来客数に明確に表れて

今年5月2日に復活した清陽軒は、開店当日から長蛇の列が出来た。その後も勢いは止まらず、一気に久留米ラーメンファンの間で話題となつた。「ここはあの清陽軒?」客



一杯に、コラーゲンが13,500mgも!
●すっぴんラーメン 480円
すっぴんワンタンメンは650円

も、お年寄りまで人気が高い。また、ラーメンに入れてもご飯のお供にも相性抜群の「からし高菜」や、スープがこってり濃い味になる「にんにく醤油」、辛味タレの「焦がし一味」などの薑味も、手作りで徹底的にこだわっている。その他、生ラーメン、生餃子、からし高菜、焼餃子、焼めし、からあげなどのテイクアウトも好評。

更に、日々、地方発送や通販も開始するというから注目したい。どこまでも勢いを見せる清陽軒の8月には、月間来客数が1万4千人を超えた。あの有名な「風堂」に追いつきそうな勢いだ（同店が某雑誌で公開した一日平均来店者数を元にした見解）。

ラーメンは、豚背脂のカリカリめられていた休暇だったのかもしない。留米ラーメンの文化を残していく為に、何かによつてあらかじめ定められたいたのかもしない。



当時、「第一銀行」の前にあった屋台をイメージされた現在の店舗の外観。店内にはその頃の久留米の写真が飾られ、清陽軒の歴史を感じることができる。

台仕込みラーメン
（自家製ラードの薑味）が入った屋台から続く伝統の味「屋台仕込みラーメン480円」
屋台仕込みワンタンメンは650円



屋台から続く伝統の味

●屋台仕込みラーメン480円
屋台仕込みワンタンメンは650円



生ラーメン、生餃子、焼めしなどテイクアウトもOK! 客からの強い要望で間もなく開始される、通販も利用しよう



電車を模した昭和レトロ調の落ち着いた店内。女性一人でも気兼ねなく座れる窓向きのカウンター席、4人掛けのボックス席がある



小さな子ども連れでも安心の豊の座敷は、テーブル間も席幅もゆったりなので寛ぎ感は充分。配慮が随所に行き届いている



久留米ラーメン 清陽軒
☎0942-32-9736
久留米市諫訪野町1798-6
11:00~22:00 無休
駐車場あり