

焼きめし率は
約8割!!

ココミから
発信!

『久留米焼きめし』の ルーツを探る!!

焼きめしが久留米の地にとのようになつた、

なぜ当たり前のようになつたのか、

そして、意外にも特徴的なこの「久留米焼きめし」は、

どこで生まれたのか。気になるそのルーツが明らかに!



そもそも、**焼きめし**と
チャーハンの違いとは

久留米のラーメン店では「焼きめし」というメニュー名で置いてある場合が多いですが、「チャーハン」との違いはあつたのでしょうか。見た目も味もどう変わるのでしょうか。地域によつてその呼び名が違うだけといえはそれまでです。しかし「焼きめし」という言葉が生まれた発端は必ずあるはず。チャーハンは、炒飯と書くだけあり、ごはんを具材を炒めたもの。それならば、焼きめしは焼いたものになる。家庭でチャーハンを作る際は、プロのように大きな中華鍋を使つたり、大胆に鍋返しをしたりができません。家庭用サイズのフライパンを

使い、フライ返しでかき混ぜるようになつていくのが一般的。具材とごはんが小さなフライパンいっぱいに入つているので、炒めるというよりはどついても焼くという形になつてきます。もしかしら「焼きめし」という言葉は、家庭から生まれたのかも知れません。中華料理のひとつである「チャーハン」を、日本の家庭で作るうとしたら「焼きめし」になつた。そして、気軽に入れるラーメン店や食堂の多くは、親しみやすさを感じてもらえる「焼きめし」という言葉でチャーハンを置くようになったのではないかと考えられます。



中国料理・揚州炒飯が
久留米焼きめしの原型!?



上海ホテルの揚州炒飯

中国江南地方にある「揚州」発祥のチャーハンは、その見た目が久留米焼きめしにとてもよく似ています。久留米焼きめしの大 きな特徴は、かなり細かく刻んだ具材。揚 州炒飯も、同じく具材がみじん切りにされ ているのです。そうすることで、ごはんは具 材がよく絡まり、ひと口ですべての食材を 楽しめる。その味わい方も、久留米焼きめし のルーツを感じることが出来ます。では、な ぜ揚州炒飯と久留米焼きめしが似ており、 どつとながつてくるのか? それには、久留 米の地に初めてできた中華料理店が大きく 関係していることが分かつたのです。



久留米初の中華店、
「光華楼」が伝えた焼きめしの味

1917年(大正6年)、久留米に初 めての中華料理店がオープンしました。 その名は「光華楼」。フカヒシあわび干

ナマコといった高級素材を使用したも のから、ラーメンや餃子といった気軽に 楽しめるものまで、様々な中華料理を

久留米焼きめしのルーツを対談!



●光華楼 社長
喜一郎さん
大正6年前業の老舗中華 店の社長。久留米の歴史を その目で見てきた人。



●食ベログアクセス数全国 上位者 喜一郎さん
久留米で食べ歩きをした記 事が多くの支持を得てい る、食ベログ内の有名人。



●清瀬軒フードプロデューサー
高松 武可さん
久留米特有のグルメとし て、いち早く焼きめしの存 在に目をつけていた。

高松さん(以下高) 久留米の 焼きめしは、まずなんといっ ても具材が細かく刻まれてい るのが特徴的ですよ。

喜一郎さん(以下喜) 僕は 香港で初めて揚州炒飯に出 合つて、その後も機会があ ったから食べてるんだけど、 確かに久留米の焼きめしと よく似ているね。中国 の揚州炒飯は、いわゆる中 華の五目チャーハンの元と なつたものだから。

久留米に伝えた老舗店です。そして、中華の代表料理といえるのがチャーハン。まだ、飲食店自体が少なかった昭和中期まで、久留米でチャーハンを食べるとしたら、光華楼にほかなりません。「医食同源」をテーマとする光華楼のチャーハンは、体の健康を考えた優しい味わい。注目すべきは、具材がみじん切りにされていること、えびやチャーシューなども入って豪華なこと。そう、揚州炒飯にとっても良く似ているのです。更に、中華店のチャーハンとしては珍しく玉ねぎが入っており、その味わいからしても久留米焼きめしの特徴が垣間見えます。また、残されていた昭和25年前後当時のメニュー表には「焼飯」の文字が。現在の光



光華楼の「炒飯(780円・スープ付き)」。えびの風味や玉ねぎの甘味が効いた優しい味わい。

華楼では「炒飯」となっていますが、その昔、光華楼では「焼飯」と記していたのです。昔の久留米の人は光華楼で初めて焼きめしを食べ、「焼飯とはこういうものだ」と認識したのではないのでしょうか。光華楼を通して久留米に伝わった焼きめし。そしてそれが少しずつ形を変え、現在の久留米焼きめしになったという真相が見えてきたのです。



一番高級な一品料理が300円だった時のメニュー表。「焼飯」はスープ付きで100円!

光華楼 エマックス店 ☎0942-34-4509
久留米市東町316-2 エマックス2F
10:30~21:00 定休日なし MAP G-7



食堂が焼きめしを 広く普及。気軽に 食べられる庶民の味に

光華楼は創業当時から二流中華店でした。昔は、記念日の楽しみとして訪れるような高級店の位置づけで、そう頻繁に通える店ではなかったそう。そんななか、ラーメンを中心としたメニューをリーズナブルな価格で提供する食堂やラーメン店ができたのです。ここでは、焼きめしも定番メニューとして置かれていました。気軽に食事を楽しんでもらえるよう、具材は安価に手に入るもの。かまぼこ玉ねぎ卵などを入れた、家庭的な焼きめしです。特に、焼きめしを久留米に広く普及させたのは、昭和33年創業の「ひろせ食堂」だと、久留米の食

文化に精通した人たちが老舗店が口を揃えます。この地の多くの人が知っている、そして訪れたことがあるだろう「ひろせ食堂」。とんこつラーメン発祥の地、久留米で、食堂系ラーメンを確立し、更にそのラーメンに焼きめしをセットとして売り出し、大人気となりました。「焼きめしは、安くて美味しい」、そこ広く認知されたのは、この名店が原点にあるようです。また、炭水化物同士であってもラーメンと一緒に食べるという、久留米では常識的になったこの食文化も、セットを売り出したこの食堂が深く関わっているといえるでしょう。



現在。ラーメン店で、 焼きめしを置くことが 当たり前

老舗はもちろんのこと、今や約8割ものラーメン店に焼きめしがある久留米。冒頭のページで述べた通り、その確率は他県他市と比べても、衝撃的に高いのです。久留米は博多と違い、替え玉文化がありません。子どもを含む家族でラーメン店へ訪れることが多いので、みんなで分けて食べることができる焼きめしが人気なのでしょう。しかも、ラーメンと焼きめしのセットメニューはも

や当たり前。餃子よりも焼きめしとのセットを注文する客が多いのも、この地ならではのようです。それだけ、久留米ではラーメン店で焼きめしを食べることが根付いており、現在では久留米特有の食文化となっています。美味しいラーメンを提供する店は、焼きめしも美味しい。各店の名をかけてオリジナルの工夫を加えつつも、久留米焼きめしの歴史は揺るぎなく続いているのです。

高 久留米にその中国料理である揚州炒飯が伝わり、したら、久留米初の中華料理店である光華楼さんがやはりキーポイントとなってくるでしょうね。

翁さん(以下翁) 当店は長くやっておりますので、そういうこともあるかもしれませんが。

喜 光華楼が五目チャーハンを出し、それを手本に食堂やラーメン店が焼きめしを広めていったことで間違いのないと思うよ。

高 食堂やラーメン店が安価に提供するために、具材に変化が出てきた。久留米焼きめしの美味しさの秘密は玉ねぎだと思わんですが、光華楼のチャーハンにも中華にしては珍しく玉ねぎが入っていますよね。やっぱり光華楼は久留米焼きめしの出発点でしょう。

翁 そういつて頂けるのは、喜はしいことですね。

高 ルーツをたどると、歴史があつて面白い久留米の焼きめし。もっと注目されて、それが街の発展となるようしっかり伝えていきたいですね。

各店のこだわりと
愛が詰まった一皿

読者アンケート Best5 & 口コミで評判の

焼きめし徹底分析

久留米のラーメン店では、メニューに焼きめしがあるのはもはや当たり前。

その中でも、ラーメンはさることながら、「焼きめしが美味しい!」と評判のラーメン店をクローズアップ!

具材・味・こだわりなど、その美味しさの秘密を探ります!

老舗食堂が提供する、
ホッとする味の焼きめし

丸好食堂

焼きめし 480円

昭和42年の創業から続く伝統の味。ちゃんぽんや焼きそばなどの数あるメニューの中でも、ラーメンの次に人気だという。

具材

かまぼこ・ニンジン・玉ねぎ・ねぎは、手切りだというのが驚くほど細かく刻まれている。更に卵も入る、久留米焼きめしの定番具材。

味つけ

シンプルに塩・こしょうのみ。炒める際の油がポイントだが、それが何かは秘密。確かな腕で、家庭的ながらマネできない味に!

こだわり

「美味しいものを提供したい」という気持ちが一番のこだわり。一つの要素だけにこだわらず、全体で美味しくなるよう心掛けている。



上津店限定! たっぶり
手間をかけた逸品

ラーメン 龍の家 上津店

チャーハン 550円

Bセットでは、ラーメンと一緒にチャーハンが味わえておすすめ。こく味なら990円、純味なら940円。

具材

赤ひら・玉ねぎ・ニンジン・チャーシュー・ねぎ・卵をバランス良く。コク深さを出してくれるチャーシューがポイント!

味つけ

塩・こしょう・炒めた玉ねぎを炊いたごはんに入れ、あらかじめ行う下ごしらえをしっかりと。仕上げのんにく醤油で風味高く!

こだわり

下ごしらえしたごはんを冷蔵庫で一晩ねかせ、手でほぐしてから調理。更に空気を入れながら炒めることで、バラバラの仕上がりに!



贅沢に入った具材が
複雑な味わいを表現!

久留米ラーメン 清陽軒

焼きめし 430円

清陽軒の復活と共に登場し大評判の焼きめし。ラーメンに焼きめしが付く3番セットは、850円で頂ける。

具材

ポイントは旨みをしっかり出してくれる自家製チャーシューと、卵・ニンジン・玉ねぎ・かまぼこのたっぷり具材。

味つけ

シンプルで優しい味わい。ラーメンに使用している清陽軒秘伝の元ダレが、コク深さを出し全体を上手く調和させている。

こだわり

贅沢に使用した具材をみじん切りにすることで、ひと口ごとに焼きめしの絶妙なハーモニーを楽しめるようになっている。



焼きめし好きの店主が
作るバランス◎の一皿!

らーめん 竜鳳

焼き飯 550円

彩りの良さも食欲をそそられる要素。半焼きめしが付くラーメンセットは730円、チャンポンセットは850円。

具材

水気が極力出ないよう、細かく刻んだ具材は店主の手切り。豚肉・卵・かまぼこ・玉ねぎ・ねぎのすべてがごはんによく絡んでいる。

味つけ

塩・こしょう & 風味づけにしょうゆ。セットで頼む人が多いあっさり味のラーメンとの相性を考え、少し濃いめの味つけをしている。

こだわり

香りの良いラードの風味と小さく切った肉の旨み、また玉ねぎの甘味やしょうゆの芳ばしさなど全体のバランスを考慮。



久留米 本田商店



● ラーメン 450円

職人自らの手で粉からブレンドし、丸1日熟成させた自慢の麺はツルツル&もちもちの食感! あっさりながらコクのある、100%豚骨の呼び戻しスープとの絡みも抜群だ。旨みを増すため丸3日かけて作るチャーシューにも注目。



● やきめし 450円

特製ダレが隠し味。ボリューム満点で、必食の価値あり!

- やきめしセット(ラーメン+やきめし) 880円
 ● ぎょうざセット(ラーメン+半ぎょうざ+白ごはん) 780円
 ● ホルモンセット(ラーメン+味噌煮込みホルモン+白ごはん) 780円

注文時に ココミを見た!で 季節のプチアイスを1人につき1つサービス! (H23.1.24迄)

☎0942-55-4065 久留米市南3-27-29 11:00~15:00 18:00~22:00
 定休日なし※1/1・2は休み 駐車場あり スタッフ募集 www.marufuku-ramen.jp MAP C-7

久留米 小森野店



● ラーメン 520円

52年もの間受け継がれ、進化し続ける豚骨100%のスープ。食べ応えのある麺と、とろみのある濃厚スープは、絶妙なバランス感だ。チャーシューは肉質にこだわった逸品で、国産豚のみを使用している。温かい接客にも大満足。



● ちゃんぽん 700円

麺が見えないほどたっぷり乗った野菜。旨み溢れるスープが美味!

- ラーメンセット(ラーメン+ギョーザ4個+小ごはん) 770円
 ● ミニラーメンセット(ミニラーメン+ギョーザ4個+小ごはん) 580円
 ● ちゃんぽんセット(ちゃんぽん+ギョーザ4個+小ごはん) 950円

注文時に ココミを見た!で ラーメンまたはちゃんぽんを注文すると、ギョーザ(4個)をサービス!(H23.1.24迄)

☎0942-27-7805 久留米市小森野4-6-1
 11:00~22:00(OS21:30) 火曜休み※祝日の場合は営業 駐車場あり MAP H-8

帰省したらまずココ!

今話題の ラーメン店

久留米のB級グルメとして今後確立するであろう「焼きめし」の次は、主役のラーメン! 久留米はとんこつラーメンの発祥地であっても、その味や製法は十杯十色。ココでは、久留米で今話題の7軒を人気メニューと一緒にご紹介!

久留米ラーメン 清陽軒



● 屋台仕込みラーメン 500円(並)

昭和27年創業の屋台当時から続く伝統の味。豚の頭のみを使用し、3日間かけて煮込むスープは上品な味わい。自家製麺との相性も抜群。ひと口めはあっさりとしているが、食べていくごとに豚骨のコク深さを感じる究極の一杯だ。



● 焼めし 430円

秘伝の元ダレがポイント。シンプルながら奥深い味

- 1番セット(ラーメン+小ごはん+からあげor餃子5個) 770円
 ● 3番セット(ラーメン+焼めし) 850円
 ● 5番セット(ラーメン+餃子10個) 810円

生ラーメン、焼きめしなどは持ち帰りが可能です。通販もご利用ください。

☎0942-32-9736 久留米市諏訪野町1798-6 11:00~22:00
 定休日なし※12/31は17:00迄、1/1は休み 駐車場あり seiyō-ken.jp/ MAP C-5