

歴史あり最新ムーブメントあり

久留米ラーメン道

KURUME RAMEN

いまやラーメンは世界規模の人気を誇る“クールな日本食”。

その代表格である「トンコツラーメン」発祥の地が、

福岡・久留米であることをご存知だろうか。

屋台から生まれた一杯を原点に新旧店が趣向を凝らす

久留米ラーメンを徹底解剖



清陽軒



本田商店



龍の家



モヒカンラーメン



久留米
ラーメン

登場!!

歴史あり最新ムーブメントあり
久留米ラーメン道



ラーメン
Walker

コラボ麺が



博多と久留米のラーメンは似て非なるものバ！

九州を代表する「博多ラーメン」と「久留米ラーメン」。

同じトンコツラーメンというジャンルでも、この2つには明確な違いがある。



久留米では、食堂系ラーメン店をはじめ、昔ながらの平網で湯切りをする様子が見られる。

久留米では、食事系ラーメン店をはじめ、昔ながらの平網で湯切りをする様子が見られる。また、工具として羽釜や寸胴鍋が使用される。一方で、博多ラーメンでは、専用の深鍋である「元祖長浜屋」が端を発して、スープを煮立たせる方法が採用される。

久留米のイニシエの店は“あっさり”味が主流

「博多ラーメン」と「久留米ラーメン」の一番の違いはスープの取り方。濃度にある。博多は寸胴で毎日フレッシュなスープを仕込み使い切る「取り切り」スープが主流。一方、久留米は、昔ながらの羽釜で減った分を継ぎ足し煮込み続ける通称「呼び戻し」。博多は「元祖長浜屋」に端を発して、「博多ラーメン」の特徴となる。一方で、久留米は、やわらかく、軽い味の「アッサリ」として、その特徴を生かす。また、久留米ラーメンには、元来、替玉ではなくほどんどの店が大盛りで対応。スープに脂を足さないため、味が薄くなってしまうことがその理由だ。現在は、久留米でも替玉を用意する店が増えてしまつた。代表的な具材やトッピングの違いもチェックして双方のラーメンを食べ比べてみよう。

ラーメン横丁計画が進行中！



TOKYO RAMEN SHOW 2013

東京ラーメンショー
2013に初出店！！

ここまで知つてれば
久留米ラーメンマスター！

12年夏、久留米の中心地文化街の活性を取り戻そうと動き出した「ラーメン横丁」計画。商店街の小路地にて既存店舗と新規店舗が並んでおり、「箱物ではないラーメンマバーク」を目指す。現在4店舗が営業している。



久留米ラーメンヒストリー

トンコツラーメン発祥の地

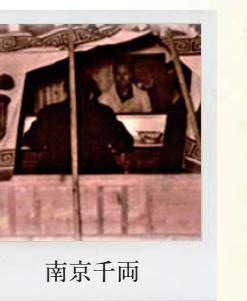


久留米が「トンコツラーメン発祥の地」であると同時に、鹿児島を除く「九州各県のトンコツラーメンのルーツ」であることはあまり知られていない。すべては一軒の屋台から始まったラーメンヒストリーを紐解いてみよう。

いまや世界的人気を誇る九州のトンコツラーメン。その歴史は昭和12年、宮本時男氏が久留米で開業した屋台「南京千両」から始まる。もともと、うどん屋台「たぬき」を営んでいた宮本氏は、東京・横浜で流行していた「支那そば」と自身の出身地長崎の「ちゃんぽん」をヒントに、久留米中華の元祖店「光華樓」に通り研究。当時、高級だった鶏ではなく豚の骨を使い、安価で滋味深いスープを考えた。これが豚骨100%、史上の最初のトンコツラーメンである。ただし、この一杯は、豚骨をグツグツ煮立せず、白濁させない手法の清湯スープで、現在の一般的なトンコツラーメンとは異なるもの。南京千両創業から10年後の昭和22年、千両創業者杉野勝見氏が、久留米ラーメン界の歴史に残る重要な事件が起こる。同じく久留米の屋台「三九」創業者の杉野勝見氏が、トンコツスープの鍋に火に掛けたまま外出。うっかり煮立たせてしまい真っ白なスープができてしまつた。開店までやり直す時間もないのに、仕方なく味付けてみると、スープにうま味とコクがある。

最近では全国的に“てぼ網”が多くなった。麺の量、茹で時間を正確に管理できるのが利点。久留米では、食事系ラーメン店をはじめ、昔ながらの平網で湯切りをする様子が見られる。また、道具として羽釜や寸胴鍋が使用される。一方で、博多は「元祖長浜屋」の端を発して、「博多ラーメン」の特徴となる。一方で、久留米は、やわらかく、軽い味の「アッサリ」として、その特徴を生かす。また、久留米ラーメンには、元来、替玉ではなくほどんどの店が大盛りで対応。スープに脂を足さないため、味が薄くなってしまうことがその理由だ。現在は、久留米でも替玉を用意する店が増えてしまつた。代表的な具材やトッピングの違いもチェックして双方のラーメンを食べ比べてみよう。

久留米ラーメンは、元祖店「南京千両」が各地に伝えるままで創世記、戦後の復興とともに屋台が急増した第2期。国道系ラーメンの台頭が第3期。マスコミにも取り上げられ人気を博した大龍時代が第4期。ラーメンフェスティバルB-1グランプリにより人気が再燃した第5期。そして、世界的なラーメンブームのなか、「トンコツラーメン発祥の地」として改めて着目されている現在へと続く。(写真は現在も営業する「南京千両」のラーメン)。



元ダレ小話

久留米ラーメンにはまだ秘密がいっぱい

久留米ラーメンだけではなく、すべてのラーメンにおいて味の要といえるのが「ラーメンダレ(元ダレ)」。久留米では元ダレで味付けする「久留米焼きめし」も鐵板サイドメニューとして注目を集めている。元ダレで着物を染める「最新ニュース(清陽軒)」(ページ参照)も要チェック。

久留米ラーメンにはまだ秘密がいっぱい

二 焼きめしにも元ダレが命！

ラーメン店ならではの刻みチヤーシュや元ダレを使い完成させたのが「久留米焼きめし」。バラエティ豊かな調理法の中でも、特に「トンコツスープ」が人気。つまり、「ラーメン」が「ラーメン」と呼べる瞬間だ。久留米のラーメン店の約8割が焼きめしメニューに掲げているので、ラーメンと一緒に味わって食べ比べみては、どんどんの店でテイクアウトもOKだ。



え!? ラーメンの元ダレが着物に?

“本物”と“本物”的コラボレーション



着物デザイナー・スタイリスト

富田伸明さん

1963年生まれ。株式会社京香織代表。舞台、映画、TVドラマ、CMなど、これまで2000本以上のスタイルリングを担当。着物を通じた日本の文化プロモーションなど海外でも幅広く活動する。

元ダレで染める
元ダレで染めると聞くと、茶色を連想するが、染料に適量加えるため淡い色調に

前世紀に誇る着物×ラーメン

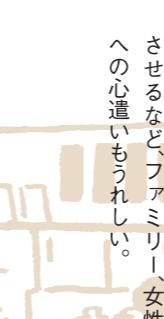
トントコツラーメン発祥の地として、アジア諸国をはじめ海外からも熱視線を集める久留米「久留米ラーメン会」発足、「ラーメン横丁」構想など、近年動きが活発化するトントコツの聖地から13年夏、一瞬耳を疑うニュースが飛び込んできた。それは「ラーメンの元ダレ醤油で着物を染める」という前代未聞の「元ダレ染めプロジェクト」。

生地

元ダレ醤油を加えることで色調だけでなく、生地自体もよりやわらかくなる

麺模様
細かいボーダー柄は、麺自体を生地に敷いて染めたもの。ラーメンの不ぞろいな麺線が趣を出している

創業当時から続く伝統の味。ひと口目はあっさり、食べ進めるごとにうま味が増幅する。自家製の背脂「カリカリ」がほど良い苦味を添え、食感のアクセントに。ラードを一切使わない「すっぴんラーメン」は女性客に好評だ。ラーメン1杯にコラーゲン10,000mgが含まれている



1952年（昭和27年）、屋台から始まり、06年に閉店するまで久留米ラーメンの角を担つた、伝説的店「清陽軒」。あの味をもう一度と、熱き常連たちの支援を受け、09年に見事復活を遂げたのが「久留米ラーメン清陽軒」である。二代目職人、一木公治氏が考案した豚の背脂を揚げた具材「カリカリ」をのせ、奥深いコクと香りでカッパラーメンも販売予定だ。昭和の列車内を模したシャーレ内装。女性トイレにはバウダールームも備え、アメニティも充実させるなど、ファミリー、女性客への心遣いもうれしい。

久留米ラーメン 清陽軒

RAMEN DATA

麺	細/中太ストレート 替え玉 ¥120
スープ	トコツ こってり あっさり + ¥100
大盛り	



久留米焼きめし ¥450

ラーメンに使う秘伝の元ダレで炒めた焼きめしは、パラふわっと香ばしく芳醇な風味が際立つ。ラーメンセットは¥880



餃子 8個 ¥350

100%国産の豚肉と野菜多めの餡を、手作りの皮で包んだひと口餃子。卓上に置かれた焦がし一味やニンニク醤油をお好みで



13年10/28ローソン、ファミリーマートなど全国のコンビニで発売されるカップ麺。スープを冷蔵した生ラーメン(1食¥600)も土産に◎



マンゴー杏仁豆腐(写真左¥230)、ふわとろプリン(右¥280)など自家製スイーツも用意。プリンはカラメルソースが別皿で用意される



国鉄時代の列車内を再現した内装で、レトロ感とスタイリッシュさが上品に溶け合っている。量盛き席も充実しファミリー利用も多い



外観のデザインは、久留米第一勧銀前にあった創業当時の屋台がモチーフ。当時の久留米の街並みなどの写真パネルも飾られている

世界に誇る着物×ラーメン
トントコツラーメン発祥の地として、アジア諸国をはじめ海外からも熱視線を集める久留米「久留米ラーメン会」発足、「ラーメン横丁」構想など、近年動きが活発化するトントコツの聖地から13年夏、一瞬耳を疑うニュースが飛び込んできた。それは「ラーメンの元ダレ醤油で着物を染める」という前代未聞の「元ダレ染めプロジェクト」。

世界に誇る着物×ラーメン
トントコツラーメン発祥の地として、アジア諸国をはじめ海外からも熱視線を集める久留米「久留米ラーメン会」発足、「ラーメン横丁」構想など、近年動きが活発化するトントコツの聖地から13年夏、一瞬耳を疑うニュースが飛び込んできた。それは「ラーメンの元ダレ醤油で着物を染める」という前代未聞の「元ダレ染めプロジェクト」。

久留米ラーメン 清陽軒 本店

0942-32-9736
住所: 福岡県久留米市諒訪野町1798-6
休日: 第3火曜日
営業時間: 11:00~22:00(LO)
料金: 66席
料金: 九州自動車道久留米ICより15分
HP: seiyo-ken.jp

久留米ラーメン 清陽軒 文化街店
0942-46-9736
住所: 福岡県久留米市吉町15-6
休日: なし
営業時間: 18:00~翌3:00(LO)
料金: 13席
料金: 西久留米駅より徒歩10分
プレゼント情報 ラーメンの元ダレで染めた「iPhoneケース」を●名様にプレゼント。応募方法は清陽軒のHPをチェック!

着物トピックス

Item



「元ダレ染め」のiPhoneケース(上)と、名刺入れ(下)。iPhoneケースは読者プレゼントあり(左記参照)

Event



13年10/16~22日東京・銀座三越で開催される「ギンザファッションウィーク」にも富田氏の作品が登場

"kimono" show



13年7月、北京の日本大使館で行われた富田氏による着物ショー。元ダレ染めが好評を博した